31000222



Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com



Via M. d’Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l**



MicroBar®



LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK **MANUEL D’INSTRUCTIONS** **GEBRAUCHANWEISUNGEN** **INSTRUCCIONES DE MANEJO**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY





nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsability that the product:

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLO: MICROBAR

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: MICROBAR

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A: 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

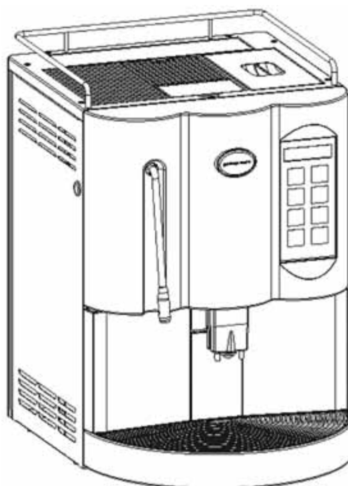
73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data:

nuova simonelli s.r.l.
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)

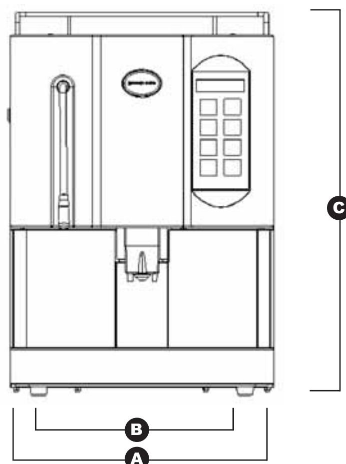
Complimenti,
con l'acquisto del modello **MICROBAR** lei ha fatto un'ottima scelta.
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo.
Siamo certi che il nostro modello **MICROBAR** accrescerà la fiducia verso la **Nuova Simonelli** e Lei certamente consiglierà ad altri l'acquisto di questa macchina per caffè, dal momento che il modello **MICROBAR** è stato scelto per aumentare la redditività del servizio caffetteria ottimizzando al massimo i costi di esercizio.
Questa macchina è stata costruita seguendo le direttive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 e successive modifiche.
Cordialmente

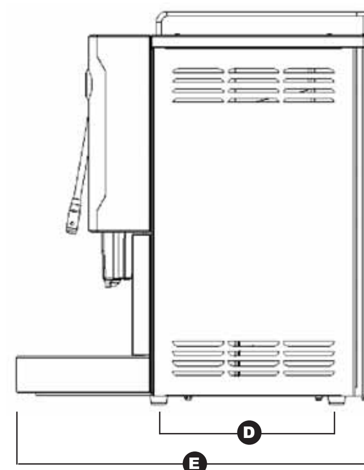
Nuova Simonelli s.r.l.



CARATTERISTICHE TECNICHE

PESO NETTO	30 Kg	*66 Lb*
PESO LORDO	33 Kg	*72 Lb*
POT. TERMICA	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONI	**A** 320 mm	***A*** *$12^{1/4}$ inc*
	B 200 mm	***B*** *$7^{3/8}$ inc*
	C 480 mm	***C*** *$18^{3/8}$ inc*
	D 260 mm	***D*** *$10^{1/16}$ inc*
	E 400 mm	***E*** *$15^{5/16}$ inc*





INDICE

1. DESCRIZIONE

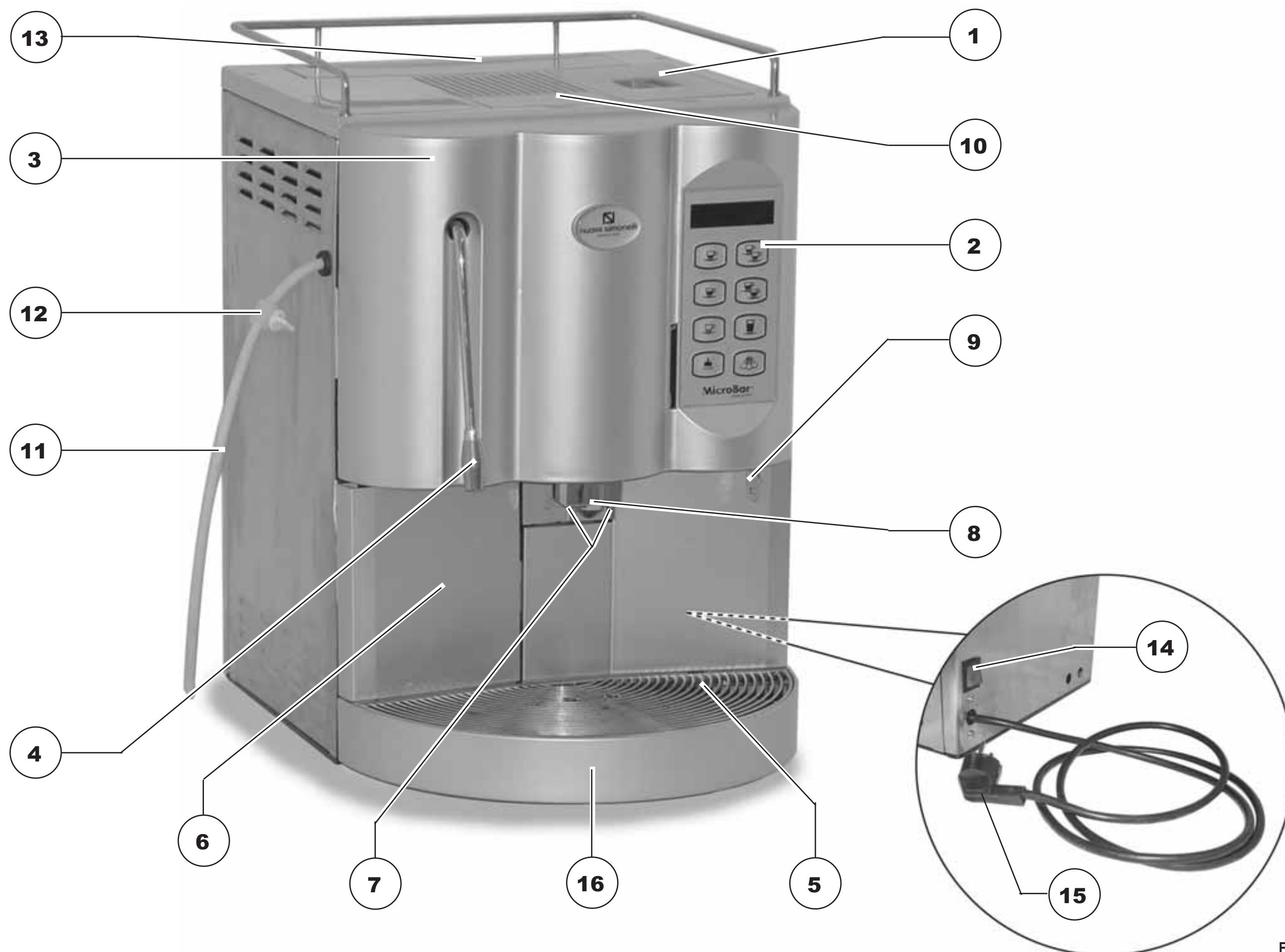


Fig. 1

LEGENDA

1 Tappo accesso contenitore caffè in grani
2 Pannello comandi
3 Porta anteriore
4 Lancia Vapore / Lancia Acqua calda
5 Griglia contenitore raccogligocce
6 Cassetto fondi
7 Erogatori caffè
8 Becco erogazione latte / cappuccino
9 Chiave Apertura / Chiusura portello di comando
10 Sportello accesso convogliatore caffè macinato
11 Tubo aspirazione latte
12 Rubinetto regolazione flusso latte
13 Sportello accesso serbatoio acqua
14 Interruttore generale (ON / OFF)
15 Spina di collegamento alla rete
16 Contenitore raccogligocce acqua

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)



Fig. 2

LEGENDA

- **1** Tasto 1 Espresso
- **2** Tasto 2 Espressi
- **3** Tasto 1 Caffè
- **4** Tasto 2 Caffè
- **5** Tasto Secondo Macinino, Decaffeinato, Ciclo Lavaggio
- **6** Tasto 1 Caffelatte
- **7** Tasto Acqua Calda
- **8** Tasto Vapore
- **9** Display LCD

1.2 DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR

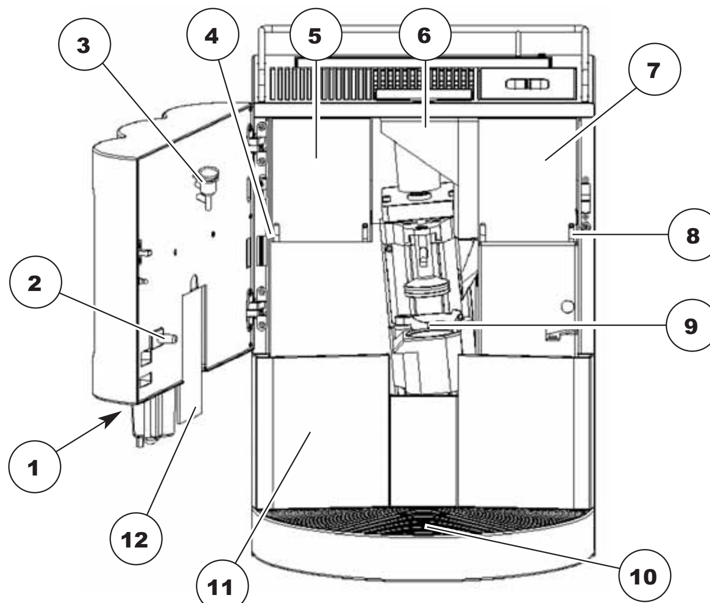


Fig. 3

LEGENDA

- **1** Chiave - Serratura porta
- **2** Micro apertura porta
- **3** Regolazione aria cappuccinatore
- **4** Vite regolazione macinatura caffè in grani macinino sinistro
- **5** Contenitore caffè in grani macinino sinistro
- **6** Convogliatore caffè macinato
- **7** Contenitore caffè in grani macinino destro
- **8** Vite regolazione macinatura caffè in grani macinino destro
- **9** Gruppo erogatore
- **10** Contenitore raccogligocce
- **11** Cassetto fondi
- **12** Cappuccinatore

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

☞ Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

☞ Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

⚠ PERICOLO DI INQUINAMENTO

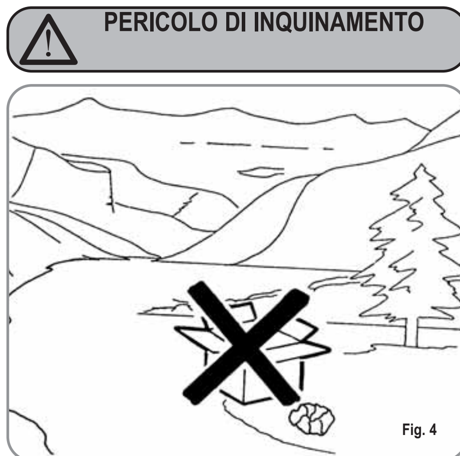


Fig. 4

☞ Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



Fig. 5

☞ In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

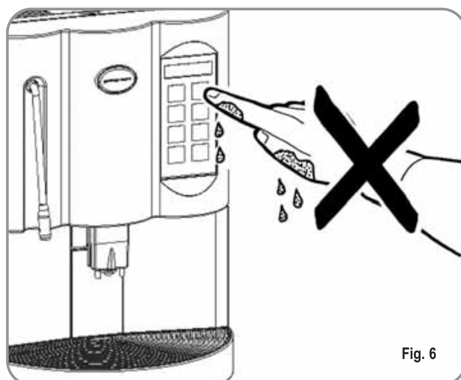
☞ La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

☞ Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA


Fig. 6

- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

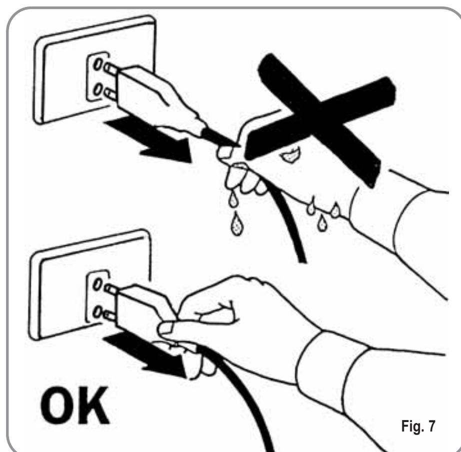


Fig. 7

- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.

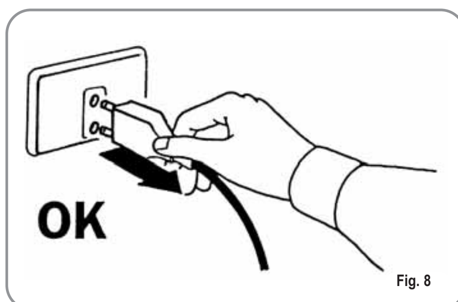


Fig. 8

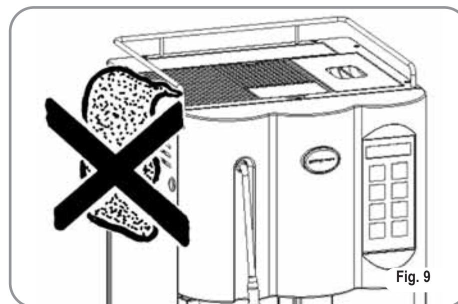
Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.


Fig. 9

Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

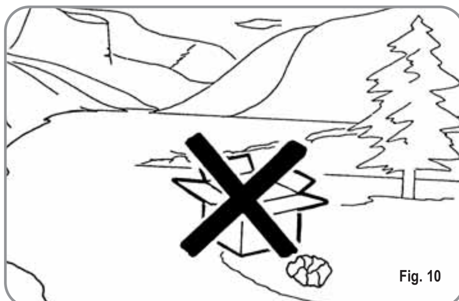


Fig. 10

- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

- Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.



Fig. 11



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

- L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.



ATTENZIONE
PERICOLO DI CESOIAMENTO

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Nuova Simonelli, citare sempre il numero di matricola della macchina.

Fig. 12

3.2 TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
  Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

3.3 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

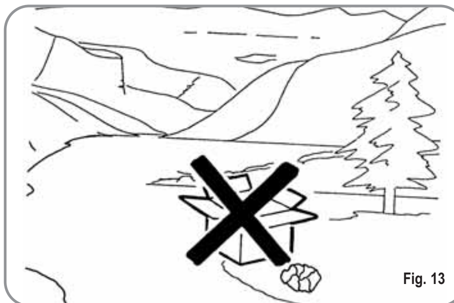


Fig. 13

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.

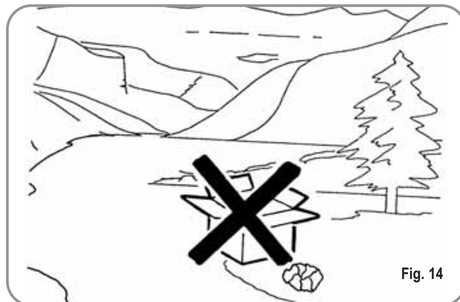


Fig. 14

Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, devono essere lette e ben comprese le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA di questo manuale.
L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale.

ATTENZIONE
PERICOLO DI CORTOCIRCUITO

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, verificare che ci sia corrispondenza tra il voltaggio per cui essa è stata predisposta e quello dell'impianto.

4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE CON TANICA

ATTENZIONE

Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto di seguito:

1 Posizionarla su un piano orizzontale.
2 Aprire lo sportello.
3 Estrarre il serbatoio dell'acqua tirando verso l'alto.

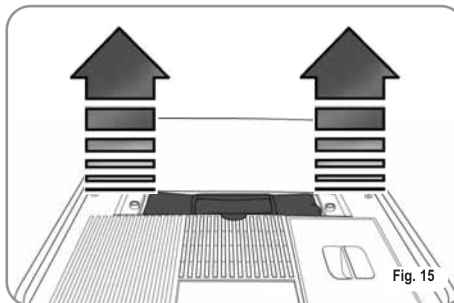


Fig. 15

4 Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio stesso e risciaquare accuratamente avendo cura di rimuovere ogni residuo di sapone.
5 Riempire di acqua il serbatoio.
6 Assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia sciutto.
7 Reinserire il serbatoio dell'acqua nel proprio alloggiamento.

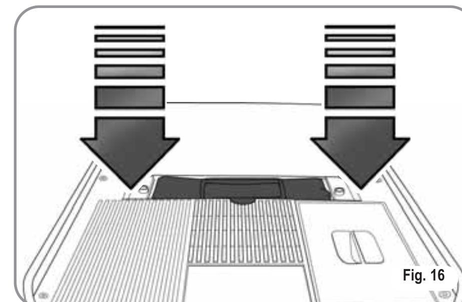


Fig. 16

8 Chiudere lo sportellino.

ATTENZIONE

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (gradi francesi).
Il contenuto di cloro non deve superare i 100 mg per litro.
Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

4.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto di seguito:

1 Posizionarla su un piano orizzontale.
2 Estrarre il tubo con allaccio da 3/4" dallo sportellino nella parte superiore delle macchina.

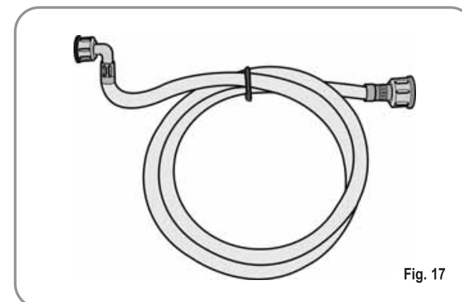
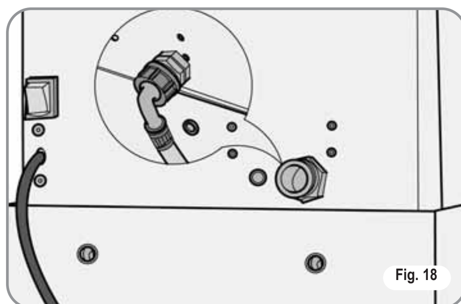


Fig. 17

3 Collegare un'estremità del tubo al raccordo da 3/4" situato nella parte posteriore della macchina.


Fig. 18

4 Collegare l'altra estremità del tubo alla rete idrica.

5 La macchina è equipaggiata con un riduttore di pressione pretarato a circa 1,1 bar accessibile aprendo lo sportellino nella parte superiore delle macchina.
Nel caso si volesse modificare la pressione, sollevare la monopola del riduttore di pressione e ruotare in senso orario per aumentare la pressione, viceversa per diminuirla; finita la regolazione riabbassare il rubinetto.

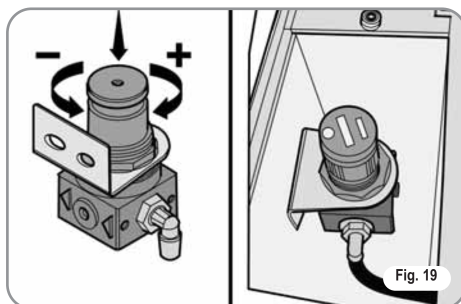


Fig. 19

NOTA: La pressione massima in uscita dal riduttore NON DEVE superare 1,5 Bar.


ATTENZIONE

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (Gradi francesi).
Il contenuto di cloro non deve superare i 100 mg per litro.
Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

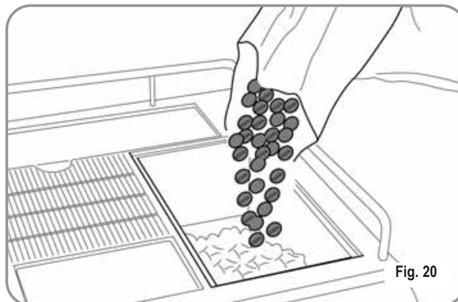
4.3 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE'

1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.


ATTENZIONE

Versare nel contenitore SOLO caffè in grani tostati. Qualsiasi altro genere di caffè, ad esempio macinato, danneggia il macina caffè.
Non versare caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o simila-ri, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggia la macchina.

2 Versare il caffè tostato in grani nel contenitore senza raggiungere la massima capienza in modo tale da permettere la chiusura del tappo.


Fig. 20

3 Chiudere il tappo.

4.4 ACCENSIONE

NOTA: Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il Capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

1 Premere l'interruttore generale della macchina e portarlo nella posizione "**ON**".

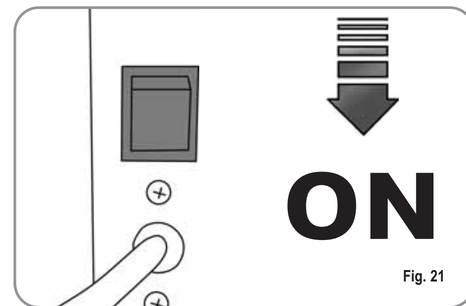


Fig. 21

Successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:



Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "**ENTER**":



La macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia ed inizia il riscaldamento. Raggiunta la temperatura impostata il display visualizzerà la scritta:



NOTA: Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

NOTA: La macchina è dotata di un sistema di sicurezza, che dopo circa 1,5 minuti di funzionamento continuo della pompa, arresta la macchina (per evitare il surriscaldamento della pompa stessa). In questo caso, spengere la macchina con l'interruttore generale e riaccenderla.

La preparazione della macchina è finita ed è pronta per l'utilizzo.



IN CASO DI PRIMA INSTALLAZIONE O SUCCESSIVAMENTE ALLA MANUTENZIONE DEL GRUPPO CALDAIE, PRIMA DI EROGARE BEVANDE CAFFÈ, PREMERE IL TASTO EROGAZIONE ACQUA CALDA, SE NECESSARIO PIÙ VOLTE, FINO A CHE NON SI OTTIENE UN FLUSSO REGOLARE DELLA LANCIA.

4.5 SPEGNIMENTO

Se si desidera spengere la macchina operare come descritto di seguito:

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "**ENTER**":



- Il display LCD visualizzerà la scritta:



- Per arrestare completamente la macchina premere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "**OFF**".



Fig. 22

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA



Eseguire la procedura di registrazione della macinatura con il macinino in funzione.

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione della macinatura. seguendo la direzione delle freccie, si può regolare più GROSSA (senso antiorario) o più FINE (senso orario) la macinatura del caffè in grani agendo con una chiave a brucola 3 mm.
- Richiudere il portello, chiudendolo a chiave.

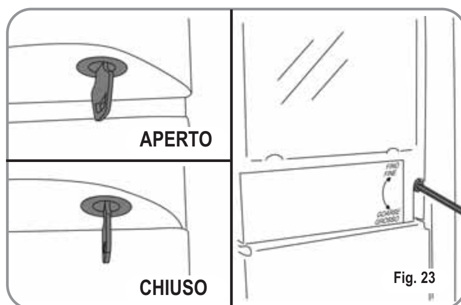


Fig. 23

5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione.

Per modificare la quantità di aria al cappuccinatore, e quindi la quantità di schiuma, agire sulla apposita vite di regolazione come indicato in figura , in modo da aumentare / diminuire l'aria al cappucinatore.

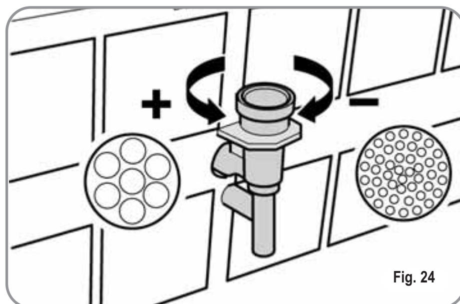


Fig. 24

5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)

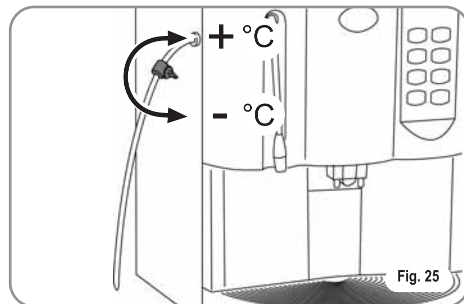


Fig. 25

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare il flusso di latte aspirato, e quindi la temperatura del latte erogato, agire sull'apposito rubinetto di regolazione come descritto di seguito:

- Ruotare il rubinetto aspirazione latte in senso ORARIO / ANTIORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE il flusso di aspirazione del latte e quindi DIMINUIRE / AUMENTARE la temperatura.
- Agire sul rubinetto fino a quando non si raggiunge la temperatura desiderata del latte erogato.

6. UTILIZZO

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.



Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore non deve intervenire.

6.1 ACCENSIONE

NOTA: Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il Capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

- Premere l'interruttore macchina e successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:



- Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "**ENTER**":



- La macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia ed inizia il riscaldamento. Raggiunta la temperatura impostata il display visualizzerà la scritta:



NOTA: Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

NOTA: La macchina è dotata di un sistema di sicurezza, che dopo circa 1,5 minuti di funzionamento continuo della pompa, arresta la macchina (per evitare il surriscaldamento della pompa stessa). In questo caso, spegnere la macchina con l'interruttore generale e riaccenderla.

La preparazione della macchina è finita ed è pronta per l'utilizzo.

6.2 SPEGNIMENTO

Se si desidera spengere la macchina operare come descritto di seguito:

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "**ENTER**":



- Il display LCD visualizzerà la scritta:



- Per arrestare completamente la macchina premere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "**OFF**".



Fig. 26

6.3 CONFIGURAZIONE STANDARD

LEGENDA TASTI
(Configurazione standard)



1 Espresso



2 Espresso



1 Caffè



2 Caffè



Secondo Macinino
Decaffeinato
Ciclo Lavaggio



Caffelatte



Acqua calda

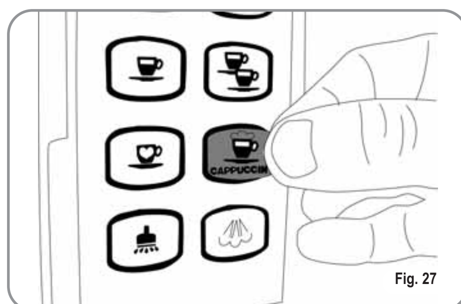


Vapore

IMPORTANTE: Sui tasti n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (vedi relativa descrizione "DISPLAY"), è possibile attribuire una diversa bevanda a seconda del proprio gusto e delle abitudini del proprio paese (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo CONFIGURAZIONE SELEZIONI).

6.4 CONFIGURAZIONE SELEZIONI

Impostare la funzione desiderata sui tasti a disposizione n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 della pulsantiera (vedi capitolo “DISPLAY”), tramite le procedeure di programmazione (vedi Capitolo Programmazione).
I tasti 1 - 3 sono configurabili solo come bevande di caffè; i tasti 2 - 4 - 6 sono configurabili con tutte le bevande.
Applicare poi l’adesivo specifico fornito in dotazione.


Fig. 27

LEGENDA TASTI
(Configurazione selezioni)



Cappuccino



Big Cappuccino



Macchiato



Latte



1 Caffè Ristretto



2 Caffè Ristretto



1 Cafe Creme



2 Cafe Creme

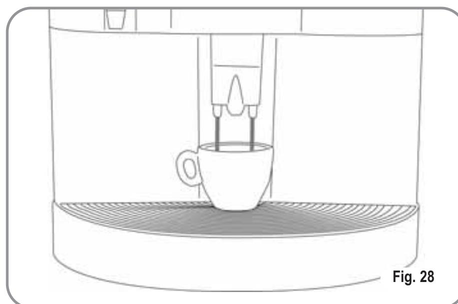
6.5 PREPARAZIONE CAFFE’




La modalità di preparazione è la stessa per caffè espresso e caffè lungo.

- Posizionare una tazza sotto gli erogatori caffè.

Le bavande fuoriescono sempre contemporaneamente da entrambi gli erogatori.


Fig. 28

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



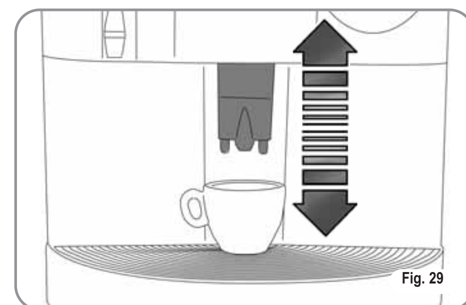

- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

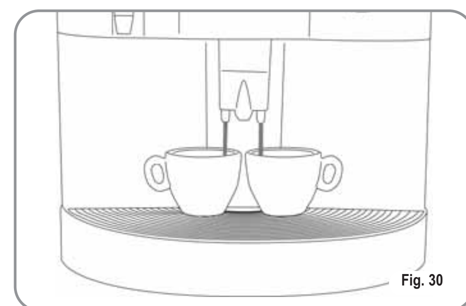
NOTA: Gli erogatori caffè possono essere regolati in altezza per adattarsi a ogni tipo di tazza.

Posizionare gli erogatori con cautela nella posizione desiderata in modo da imitare lo spazio tra tazza ed erogatore.


Fig. 29

6.6 PREPARAZIONE 2 CAFFE’

- Sistemare una tazza sotto ciascun erogatore.

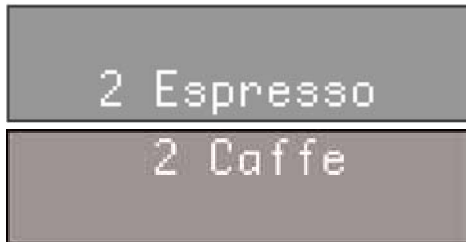

Fig. 30

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.




- Il caffè è in preparazione.

- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.



Lasciare le due tazzine sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

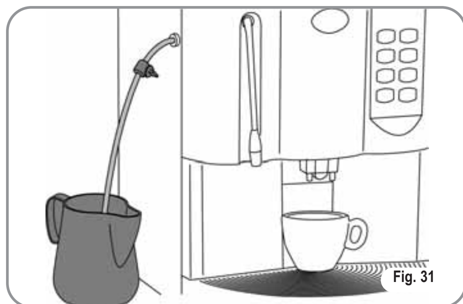
6.7 *PREPARAZIONE CAFFE' RISTRETTO CAFFE' CREME*



Per la realizzazione, attenersi alle procedure per il Caffè espresso e Caffè lungo (vedi paragrafo CAFFE' ESPRESSO - CAFFE' LUNGO).

6.8 *PREPARAZIONE CAFFELATTE*

- Posizionare un contenitore con del latte a fianco della macchina.
- Immergere il tubo aspirazione latte all'interno del recipiente.


Fig. 31

- Posizionare la tazza che conterrà il caffelatte.
- Regolare tramite il rubinetto collocato lungo il tubo, la quantità di latte desiderata.
- Premere una volta sul tasto erogazione caffelatte.



- Il caffèlatte è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta:



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

6.9 *PREPARAZIONE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO*



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

6.10 *MACCHIATO (3 strati: latte / caffè / latte)*



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

6.11 *LATTE CALDO*



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

6.12 *PREPARAZIONE CAFFE' DECAFFEINATO IN POLVERE*

- Aprire lo sportello accesso convogliatore caffè macinato.


ATTENZIONE

Versare nel convolgioatore solo caffè macinato. Qualsiasi altro genere di caffè, danneggia la macchina.
Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.

- Inserire al suo interno solo 1 dose di caffè decaffeinato macinato.

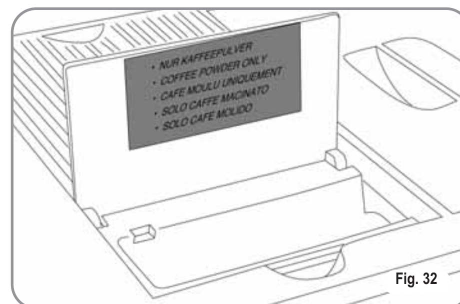


Fig. 32

- Premere una volta sul tasto (Premere due volte nel caso della versione doppio macinino).



- Sul display apparirà:

Decaffeinato
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo al tipo di caffè desiderato seguendo la procedura del paragrafo “CAFFE’ ESPRESSO - CAFFE’ LUNGO”.
- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Decaffeinato
Espresso

Lasciare la tazzina sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono la scritta sul display.

6.13 UTILIZZO SECONDO MACININO (SOLO Versione con doppio macinino)



ATTENZIONE

Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.

- Premere una volta sul seguente tasto:



- Sul display apparirà:

Macinino 2
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo alla bevanda desiderata.
- Premendo ad esempio il tasto relativo all’espresso, il display visualizzerà il seguente messaggio:

Macinino 2
Espresso

6.14 ACQUA CALDA



ATTENZIONE

Prima di effettuare la seguente operazione assicurarsi che vi sia acqua all’interno del serbatoio. In caso contrario, provvedere al ripristino. Non utilizzare per contenitoti di The.

Consente l’erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.
posizionare sotto la lancia vapore / acqua calda, un recipiente adatto (una tazza).

- Premere una volta sul tasto erogazione Acqua Calda:



- Dalla lancia vapore fuoriesce Acqua Calda.



Fig. 33

- Il display visualizza la seguente scritta:

Macchina Pronta
The

- Quando è stata raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente 1 volta sul tasto erogazione acqua calda in modo da interrompere la discesa del liquido.

6.15 VAPORE



ATTENZIONE

Durante l'erogazione del vapore, non toccare con le parti del corpo la lancia, ne mettere le mani sotto la lancia, quindi mantenerla sempre inclinata verso il basso sulla griglia appoggiatazze.

Consente l'erogazione di vapore per emulsionare il latte, oppure per riscaldare altri liquidi.

- Premere una volta sul tasto erogazione Vapore:



- Dalla lancia vapore fuoriesce l'acqua di condensa residua e non appena dall'erogatore fuoriesce il vapore utilizzarlo per il tempo desiderato.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Vapore

- Premere nuovamente 1 volta sul tasto "VAPORE" per interrompere l'erogazione di vapore.

IMPORTANTE: Al termine di ogni erogazione pulire accuratamente la lancia vapore con un panno umido.

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 LEGENDA

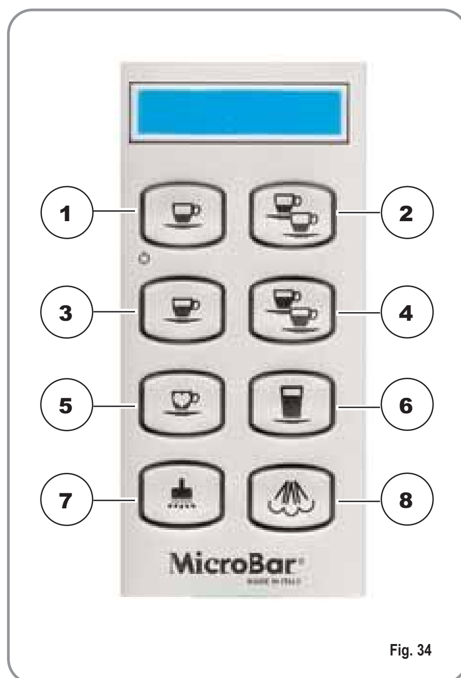


Fig. 34

1 Tasto **ENTER**: per entrare all'interno del menù e/o confermare valori e passare allo step successivo.

2 4 Tasto **CURSORI**: scorrimento dei menù ed incremento / decremento valori.

3 Tasto **RESET**: per confermare e ritornare allo step precedente.

LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI

Funzioni accessibili dalla modalità **UTENTE** e dalla modalità **TECNICO**

1. CONTEGGIO TOT
2. NOME PRODOTTO
3. PROG. DOSI
4. PROG. MACININO 1 S
5. PROG. MACININO 2 S
   (solo versione con doppio macinino)
6. DOSE LATTE
7. GIORNO/ORA
8. PROGRAM. ON/OFF
9. RISPARMIO ENERGIA
10. LINGUA

Funzioni accessibili dalla "**SOLA**" modalità **TECNICO**.



Operazione eseguibile SOLO da Tecnico Specializzato.
La regolazione da parte di Tecnici NON qualificati o di altre persone, potrebbe invalidare la Garanzia.

Le funzionalità a cui si darà accesso nella modalità **TECNICO** in aggiunta alle precedenti sono:

11. PREINFUSIONE
12. PRESSATURA
13. NUMERO FONDI
14. ALL.LAVAGG.LATTE
15. ALLARME LAVAGGIO
16. LAV.FINE SERVIZIO
17. REGOLAZ. GRUPPO
18. REGOLAZ.MACININO
19. TEMP. CAFFE
20. TEMP. VAPORE
21. PASSWORD
22. SMART CARD
23. FILTRO ACQUA L
24. DECALCIFICAZIONE

7.2 PROGRAMMAZIONE

Entrando in programmazione si ha accesso a tutte le funzioni della modalità **UTENTE** e nella modalità **TECNICO**.

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:



- Premere il tasto **ENTER**, chiudere lo sportello macchina, il display visualizza:



- Terminato il ciclo di espulsione, il gruppo si posiziona in fase di riposo e il display visualizza la prima voce del menù di programmazione:

Conteggio Tot

FUNZIONALITA' TASTI

▲▼ : Scorrimento Lista Funzioni Programmabili e/o decremento / incremento valori.
ENTER : Ingresso Menù / Sottomenù e conferma dati.
RESET : Spostamento al livello precedente e coferma dati.

7.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE

Per uscire dagli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa e da qualsiasi funzione visualizzata.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:

Macchina OFF
Porta Aperta

- Chiudere lo sportello macchina e ruotare la chiave in senso orario, il display visualizza:

Macchina OFF
Giorno Ora

Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "**ENTER**":



- In alternativa scorrere tutte le funzioni tramite il tasto ▼ fino alla visualizzazione:

Macchina Pronta
Giorno Ora

7.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÁ UTENTE

1. CONTEGGIO TOT

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Vengono visualizzate le quantità di dosi effettuate di ogni singola bevanda.

1 Tot. Ristretto
2 Tot. 2 Ristretto
3 Tot. Espresso
4 Tot. 2 Espresso
5 Tot. Cofee
6 Tot. 2 Cofee
7 Tot. Cafecream
8 Tot. Latte
9 Tot. Caffelatte
10 Tot. Macchiato
11 Tot. Cappuccino
12 Tot. Big Cappuccino
13 Tot. Deca
14 Tot. Cleaning
15 Tot. Litres

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali relativi a tutte le bevande.
Tasto **RESET** torna al menù precedente.

Tenendo premutoil tasto ▼ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina.

Per azzerare i conteggi, premere contemporaneamente i tasti ▲▼.
Sul display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

2. NOME PRODOTTO:

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene assegnata la bevanda ad ogni singolo tasto.

Esempio:

Nome Prodotto: 1
Espresso

Al tasto (1) in questo caso è stata assegnata la bevanda "Espresso".

Tasti ▲▼ scorrono i nomi delle bevande del tasto disponibili nella libreria.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù.
Il tasto **ENTER** conferma il tipo di bevanda per il tasto **n.** in considerazione, e si passa alla selezione della bevanda per il tasto successivo.
I tasti programmabili sono i seguenti:

(1) (2) (3) (4) (6)

Terminata la programmazione dell'ultimo tasto si passa alla voce di menù successiva.

NOTA: I tasti (2) (4) (6) sono programmabili come bevande a base di latte e come bevande caffè.

I tasti (1) (3)
sono programmabili solo come bevande caffè.

3. PROG. DOSI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Vengono programmate le dosi di acqua utilizzate per ogni singola bevanda.

1 Prog Dose caffè Ristretto
2 Prog Dose caffè 2 Ristretto
3 Prog Dose caffè Espresso
4 Prog Dose caffè 2 Espresso
5 Prog Dose caffè Coffee
6 Prog Dose caffè 2 Coffee
7 Prog Dose caffè CoffeCreme
8 Prog Dose caffè caffelatte
9 Prog Dose caffè macchiato
10 Prog Dose caffè Cappuccino
11 Prog Dose caffè Big Cappuccino
12 Prog Dose caffè Tea
13 Tempo massimo vapore

Tasti ▲▼ incremento / decremento della quantità di acqua utilizzata per la realizzazione della relativa bevanda, per il tea ed il tempo massimo di erogazione vapore.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

4. PROG. MACININO 1 S

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda relativamente al macinino destro (sec.).

1 Tempo Macinatura Ristretto
2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
3 Tempo Macinatura Espresso
4 Tempo Macinatura 2 Epresso
5 Tempo Macinatura Coffee
6 Tempo Macinatura 2 Coffee
7 Tempo Macinatura CoffeCreme
8 Tempo Macinatura Caffellatte
9 Tempo Macinatura s. Macchiato
10 Tempo Macinatura s. Cappuccino
11 Tempo Macinatura s. Big Cappuccino

Tasti ▲▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

5. PROG. MACININO 2 S (solo versione con doppio macinino)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda relativamente al macinino sinistro (sec.).

1 Tempo Macinatura Ristretto
2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
3 Tempo Macinatura Espresso
4 Tempo Macinatura 2 Epresso
5 Tempo Macinatura Coffee
6 Tempo Macinatura 2 Coffee
7 Tempo Macinatura CoffeCreme
8 Tempo Macinatura Caffellatte
9 Tempo Macinatura s. Macchiato
10 Tempo Macinatura s. Cappuccino
11 Tempo Macinatura s. Big Cappuccino

Tasti ▲▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

6. DOSE LATTE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il tempo di erogazione del latte (sec.).

1 Latte
2 Caffellatte
3 Macchiato
4 Cappuccino
5 Big Cappuccino

Tasti ▲▼ incremento / decremento tempo di erogazione del latte utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

7. GIORNO/ORA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il giorno, l'ora ed i minuti che visualizzerà il display della macchina.

1 Giorno
2 Ora
3 Minuti

Tasti ▲▼ incrementare / decrementare i valori della relativa funzione.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza confermare i valori impostati.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.
Impostato il giorno si ritorna al menù principale.

8. PROGRAM. ON/OFF

Viene programmato l'ON/OFF (accensione / spegnimento) automatico della macchina, solo con l'interruttore della macchina in posizione **ON**.
Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "**RIPOSO**", quindi per accendere / spegnere la macchina, utilizzare l'interruttore generale.
Premendo **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, ed il display visualizza il seguente messaggio:



Premendo ▲▼ è possibile visualizzare le impostazioni di tutti i giornidella settimana.

Premere **RESET** per impostare la **DOMENICA** come giorno di riposo settimanale disabilitando l'accenzione e lo spegnimento automatico.
Il display visualizza il seguente messaggio:



Se si desidera riattivare l'accensione / spegnimento automatico, premere **ENTER**.
Se si desidera confermare l'impostazione, premereil tasto ▲ per passare alla visualizzazione delle impostazioni del giorno successivo.
Premere **ENTER** l'orologio di accenzione inizia a lampeggiare; utilizzare i tasti ▲▼ per incrementare / decrementare l'orario.
Impostato l'orario desiderato, premere **ENTER** per impostare il giorno successivo.
Dopo il giorno **SABATO** premendo il tasto ▼ si torna al menù precedente.

9. RISPARMIO ENERGIA

Viene programmato il tempo dopo il quale la macchina attiva il dispositivo di risparmio energetico, mantenendo comunque la caldaia a temperatura di esercizio
Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

1 Ora:Minuti

Tasti ▲▼ incrementare / decrementare di 30 minuti in 30 minuti il tempo oltre il quale la funzione **RISPARMIO ENERGIA** viene attivata.
Lasciando il contatore a zero la funzione viene disattivata.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

10. LINGUA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene impostata la lingua di interfaccia, tra la macchina e l'operatore, visualizzata dal display.

Tasti ▲▼ selezionare la lingua desiderata.
Le lingue selezionabili sono le seguenti:
Italiano, Inglese, Spagnolo, Tedesco, Francese.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

7.5 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÁ TECNICO

Per accedere alle funzioni programmabili solo nella **MODALITÀ TECNICO** scorrere tutte le funzioni accessibili della **MODALITÀ UTENTE** fino a quando il display visualizza il messaggio:



Inserire la password corretta per accedere alla prima voce del menù di programmazione accessibile nella **MODALITÀ TECNICO**.

NOTA: La password standard impostata è:



Quindi per avere accesso alle funzioni riservate al tecnico nel caso si entri la prima volta o nel caso in cui la pasword non sia stata cambiata è necessario premere ripetutamente cinque volte il tasto della pulsantiera della macchina.

Qualora venga introdotta una password errata, la macchina uscirà automaticamente dalla programmazione, portandosi nello stato di macchina pronta.

11. PREINFUSIONE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata, per ogni singola bevanda, la possibilità di effettuare la preinfusione della pastiglia del caffè (SI o NO).

1 Preinfusione Ristretto
2 Preinfusione 2 Ristretto
3 Preinfusione Espresso
4 Preinfusione 2 Espresso
5 Preinfusione Coffee
6 Preinfusione 2 Coffee
7 Preinfusione CoffeeCreme
8 Preinfusione caffellatte

9 Preinfusione Macchiato
10 Preinfusione Cappuccino
11 Preinfusione Big Cappuccino

Tasti ▲▼ conferma / disdetta della pre-infusione della pastiglia.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

12. PRESSATURA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata, per ogni singola bevanda, la compressione pastiglia (SI o NO).

1 Pressatura Ristretto
2 Pressatura 2 Ristretto
3 Pressatura Espresso
4 Pressatura 2 Espresso
5 Pressatura Coffee
6 Pressatura 2 Coffee
7 Pressatura CoffeeCreme
8 Pressatura caffellatte
9 Pressatura Macchiato
10 Pressatura Cappuccino
11 Pressatura Big Cappuccino

Tasti ▲▼ conferma / disdetta compressione pastiglia per la realizzazione della relativa bevanda.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

13. NUMERO FONDI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il numero di fondi, raggiunto il quale viene visualizzato il messaggio di svuotare il cassetto fondi e la macchina si blocca per permettere la procedura in tutta sicurezza.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di fondi per procedere alla procedure di svuotamento del cassetto fondi.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

14. ALL.LAVAGG.LATTE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il numero di ore, dall'ultima erogazione bevanda latte, dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia cappuccinatore.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di ore per la visualizzazione del messaggio di pulizia cappuccinatore.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

15. ALLARME LAVAGGIO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il numero di cicli dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia gruppo.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di ore per la visualizzazione del messaggio di pulizia gruppo.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

16. LAV. FINE SERVIZIO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il lavaggio del gruppo erogatore, nel momento in cui viene spenta la macchina.
Ponendo il parametro su SI, la funzione è abilitata.

Qualora la funzione è abilitata avviene una erogazione di acqua pari a 100 cm^3

Tasti ▲▼ per abilitare (SI) / disabilitare (NO) la funzione di lavaggio a fine esercizio.

17. REGOLAZ. GRUPPO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il tempo di riposizionamento gruppo.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il tempo di risalita del motore.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

18. REGOLAZ. MACININO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata la possibilità di incrementare i tempi di macinatura di 0.1 sec ogni 50 - 250 erogazioni.
Ponendo il parametro a 0, la funzione è disabilitata.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di erogazioni dopo le quali, si ha l'incremento del tempo di macinatura.
I valori selezionabili sono 0, 50, 100, 150, 200, 250.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al

menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

19. TEMPERATURA CAFFÈ

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata la temperatura della caldaia caffè.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire la temperatura della caldaia caffè.
La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

20. TEMP VAPORE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata la temperatura della caldaia vapore.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire la temperatura della caldaia vapore.
La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F).
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

21. PASSWORD

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata la nuova password di accesso alle funzioni programmabili nella **MODALITÀ TECNICO**.

Digitare una combinazione di 5 tasti (degli 8 a disposizione da tastiera) ed impostare la nuova password desiderata.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** conferma del valore impostato.

22. SMART CARD

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata l'abilitazione del lettore **SMART CARD**.
Ponendo il parametro su SI, la funzione è abilitata.

Tasti ▲▼ per abilitare (SI) / disabilitare (NO) il lettore **SMART CARD**.

23. FILTRO ACQUA L

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmato il numero di litri di acqua erogata per la visualizzazione del messaggio pulizia filtro acqua.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di litri di acqua erogata per la visualizzazione del messaggio pulizia filtro acqua.
Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.
Tasto **ENTER** è disabilitato.

24. DECALCIFICAZIONE (Solo Microbar con versione Tanica)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene eseguito il ciclo automatico di decalcificazione delle caldaie della macchina.

All'apparire del messaggio:

```
Decalcificazione
 Inizio Ciclo?
```

Premendo il tasto **RESET** è possibile ritornare al livello di menù precedente, nel caso si prema il tasto **ENTER,** si dà inizio al ciclo di decalcificazione.

OPERATIVAMENTE:

- Prima di iniziare il ciclo di decalcificazione, riempire la tanica con la soluzione di acqua e prodotto decalcificante.

NOTA: Utilizzare almeno 2 litri (0,53 gal) di soluzione, altrimenti è necessario riavviare il ciclo.

- Al messaggio:

```
Decalcificazione
 Inizio Ciclo?
```

- Premere il tasto **ENTER**;
- La macchina inizierà a risucchiare la soluzione dalla tanica espellendo in contemporanea acqua calda dalla lancia.
  Terminata la soluzione nella tanica, la macchina alternerà i messaggi:

```
Decalcificazione
Attendere Prego
```

```
Decalcificazione
Riempire Tanica
```

- Risciaquare la tanica e riempirla di nuovo con acqua pulita (senza spegnere la macchina).

ITALIANO

NOTA: utilizzare almeno 4 litri (1,06 gal) di soluzione, altrimenti è necessario riavviare il ciclo.

- Attendere poi circa 10 minuti.
- Al termine dell'attesa il display visualizzarà:
- Premendo il tasto **ENTER**, la macchina ini-

Risciaquo
Premere ENTER

zierà il ciclo di risciaquo, prelevando l'acqua della tanica espellendola dalla lancia.
Il processo si protrarrà fino al termine dell'acqua nella tanica.
- Al termine della fase di risciaquo, la macchina visualizzerà alternativamente, i messaggi:

Risciaquo
Riscaldamento

Risciaquo
Riempire Tanica

- Riempire quindi di nuovo la tanica (senza spegnere la macchina) ed il display visualizzerà:

Riscaldamento

Attendere il riscaldamento della macchina per pochi minuti, al termine del quale si porterà nello stato di Macchina Pronta.



ATTENZIONE

Durante la fase di riscaldamento, si potranno notare goccie di acqua e vapore uscire dalla lancia dell'acqua calda.



ATTENZIONE

Al termine del ciclo di decalcificazione, è consigliabile azionare per qualche minuto il vapore.

8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

8.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale di litri d'acqua consumati.
La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuto il tasto:

  7

  sino a quando il display visualizza il messaggio:

```
ResetFiltroAcqua
Attendere Prego
```

8.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale dei cicli di lavaggio effettuati.
La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuto il tasto:

  5

  sino a quando il display visualizza il messaggio:

```
Reset Lavaggi
Attendere Prego
```

8.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

Mediante questa funzione è possibile rimuovere dati di funzionamento non corretti e riportare ai valori di Programmazione Standard (vedi tabella VALORI DI PRESET. La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuti contemporaneamente i tasti

  ENTER 1

  e **RESET** 3 ;

  il display visualizzerà:

```
Attendere Prego
Preset Dati
```

8.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFE'

Mediante questa funzione è possibile attivare manualmente il motore che costituisce l'automatismo del gruppo di erogazione caffè. La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuti contemporaneamente

  i tasti ▲ 2 e ▼ 4 ;

  il display visualizzerà:

```
Moviment.Manuale
```

IMPORTANTE: All'accensione della macchina, a causa del fatto che si impiega il tasto ▼ per accedere a questo ambiente, partirà automaticamente il movimento pistone verso il basso.

- Premere il tasto ▼ 4 per muovere il pistone verso il BASSO.
- Premere il tasto ▲ 2 per muovere il pistone verso l'ALTO.
- Togliere e ridare tensione alla macchina tramite l'interruttore generale, per terminare la procedura.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico “**O**” (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

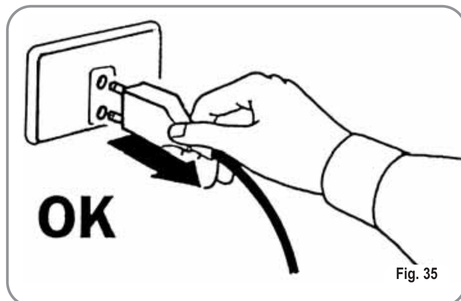


Fig. 35


ATTENZIONE

Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere il pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l’alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. **Pulizia carena**: per pulire i pannelli utilizzare un panno morbido inumidito.

9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

NOTA: Seguire anche le istruzioni riportate sull’adesivo applicato all’interno della porta anteriore.



Fig. 36

NOTA: Prima di eseguire il ciclo di lavaggio è buona regola controllare e ripristinare il livello dell’acqua all’interno del serbatoio.

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite pastiglie e del circuito latte tramite il liquido detergente.
La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste in erogazioni di acqua calda intervallate da un tempo di attesa, tutto il ciclo ha una durata di circa 4 minuti.

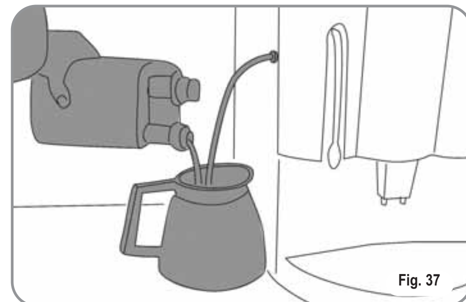
Si raccomanda di effettuare il LAVAGGIO almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.


ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detergenti una volta avviato, possono rimanere residui di pastiglie nella macchina.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1. Posizionare un recipiente con acqua a fianco della macchina.
2. Inserire al suo interno il tubo di aspirazione.
3. Aggiungere il prodotto specifico per la pulizia (20 ml di **Puly Milk**).


Fig. 37

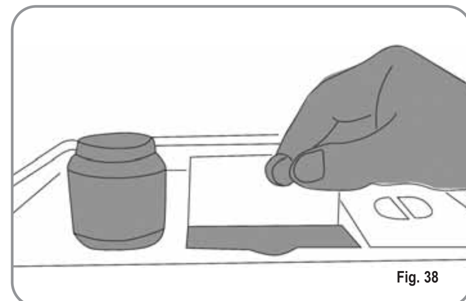
4. Premere il seguente tasto:



5. Mantenerlo premuto per circa 5 secondi fino alla visualizzazione del seguente messaggio:



6. Aprire lo sportello accesso caffè macinato.
7. Inserire al suo interno la pastiglia di detergente (**Puly Caff**) e chiudere lo sportello.


Fig. 38

8. Premere il seguente tasto:



Il display visualizzerà:

Lavaggio



ATTENZIONE

Nel caso in cui non si prema il tasto "DECAFFEINATO", la macchina provvede dopo un tempo di circa 20 secondi a proseguire il ciclo di lavaggio automaticamente.

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Successivamente verrà eseguita la procedura di risciaquo ed il display visualizzerà:

Risciacquo

Riposizionare un recipiente con solo acqua.

NOTA: Durante la fase di lavaggio e risciacquo è consigliabile mettere un recipiente sotto al gruppo erogatore oppure svuotare il contenitore raccogligocce, alla fine del ciclo di lavaggio e risciaquo.

9.3 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

- Nel caso in cui s'interrompa il lavaggio, togliendo alimentazione alla macchina, alla succesiva accensione il gruppo si posizionerà in fase di riposo ed il display visualizzerà:

Eseguire lavagg.

- Premere nuovamente il tasto "DECAFFEINATO" in modo da ripetere le procedure appena descritte nel paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE".

9.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE'



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

- Portare la macchina a stato energetico "**O**".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.



Fig. 39

- Rimuovere l'eventuale residuo di caffè depositato sulle pareti del convogliatore.

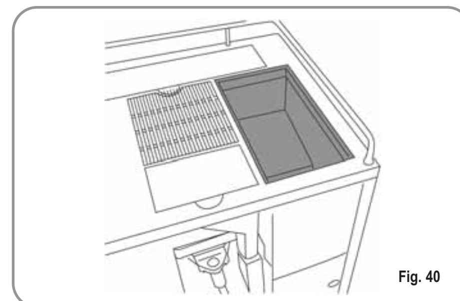


Fig. 40

ITALIANO

9.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

Pulire la lancia vapore ogni volta che lo si utilizza per riscaldare bevande.

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Se la pulizia avviene con la lancia calda, evitarne il contatto a mani nude.

Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

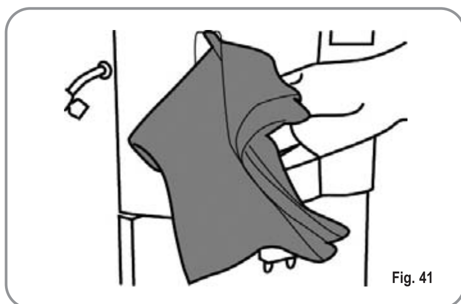


Fig. 41

9.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.

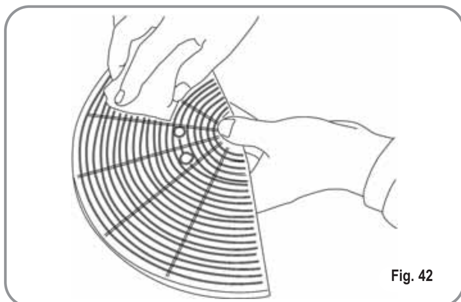


Fig. 42

9.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire il contenitore raccogligocce con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente una spazzola.

NOTA: Il contenitore raccogligocce può essere lavato utilizzando una lavastoviglie.

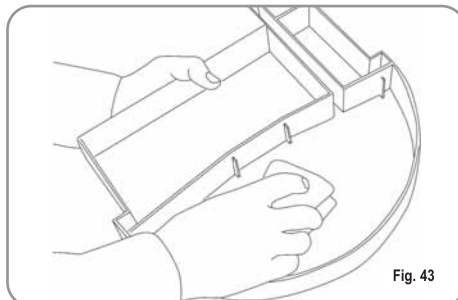


Fig. 43

ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

9.8 PULIZIA SERBATOIO ACQUA

ATTENZIONE

Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

- Pulire il serbatoio con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente uno scovolino.

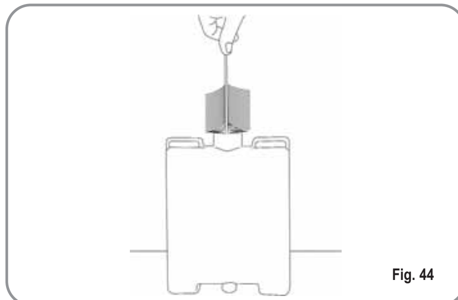


Fig. 44

NOTA: Risciacquare accuratamente in modo da evitare che si depositino residui indesiderati sul fondo del serbatoio.

9.9 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

- Con l’utilizzo di uno spazzolino, pulire da incrostazioni o residui di caffè il pistone e la camera del gruppo erogatore, nonchè tutte le altri parti sporche di caffè.

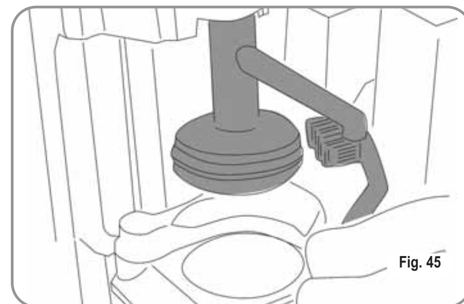


Fig. 45

9.10 PULIZIA CAPPUCCINATORE

NOTA: Seguire anche le istruzioni riportate sull’adesivo applicato all’interno della porta anteriore.

- Portare la macchina a stato energetico “**O**”.

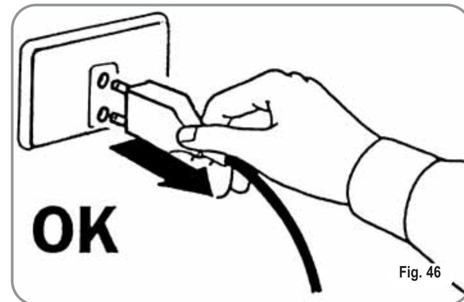


Fig. 46

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.

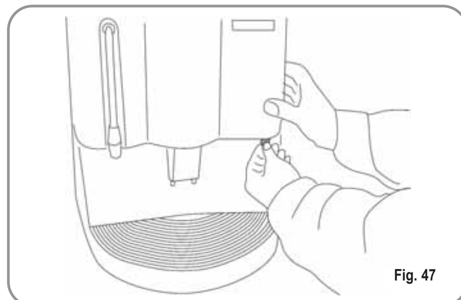


Fig. 47

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

- Estrarre tutto il gruppo erogatore compreso di cappuccinatore tirandolo verso di sè.
- Estrarre il cappuccinatore dal gruppo erogatore, sfilandolo verso l'alto.

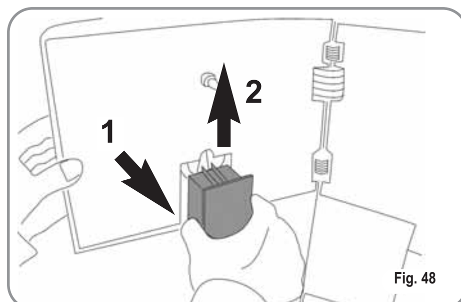


Fig. 48

- Scollegare tutti i tubi ad esso collegati.
- Smontare il cappuccinatore e lavarlo accuratamente.

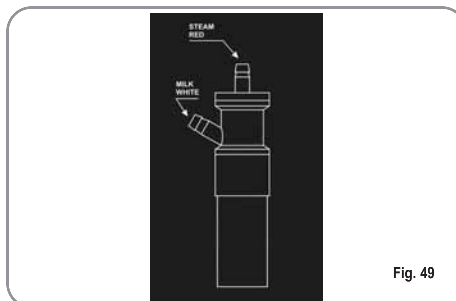


Fig. 49

NOTA: Per intervalli di tempo tra un cappuccino e l'altro superiori ad un'ora, si consiglia di effettuare un lavaggio del cappuccinatore facendo pescare il tubo di aspirazione del latte, nell'acqua calda anzichè nel latte.

- Per il rimontaggio procedere in senso inverso facendo attenzione al collegamento dei tubi del cappuccinatore.

NOTA: Per facilitare il rimontaggio è stato applicato un adesivo esplicativo, all'interno della porta anteriore:

- Provvedere alla pulizia del contenitore raccogligocce (vedi paragrafo "PULIZIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE).

10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

BEVANDE	DOSE CAFFE' (cc)	TEMPO MACINATURA (sec)	DOSE LATTE (sec)	PREINFUSIONE	PRESSATURA	NUMERO
Ristretto	40	7		No	Sì	
2 Ristretto	80	9		No	No	
Espresso	50	7		No	Sì	
2 Espresso	100	9		No	No	
Caffè	60	7		No	Sì	
2 Caffè	120	9		No	No	
Caffe Creme	100	7		No	No	
2 Caffe Creme	200	9		No	No	
Cappuccino	50	7	12	No	Sì	
Big Cappuccino	60	7	15	No	Sì	
Macchiato	50	7	12	No	Sì	
Caffellatte	60	7	12	No	Sì	
Latte			15			
Acqua Calda			20			
Vapore			55			
Numero fondi						20
Allarme lavaggio latte						00
Allarme lavaggio						00
Regolazione gruppo						1,8 (sec)
Temperatura caffe						98 (°C)
Temperatura vapore						125 (°C)
Filtro acqua						00
Regolazione macinino						00
Lavaggio fine servizio						No
Password						
Smart Card						No
Risparmio Energia						00

11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO Macchina Pronta Cassetto pieno	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio: Macchina Pronta Cassetto aperto	
CASSETTO FONDI FUORI POSTO Macchina Pronta Cassetto aperto	Cassetto fondi fuori posto.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano. Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè: • sino all'infusione l'allarme è visualizzato sul display, ma la bevanda viene dispensata; • dopo l'infusione il ciclo in corso è sospeso. Solo al ripristino del cassetto il ciclo caffè viene ripreso con la fase di esplulsione. Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo: • il movimento viene sospeso. Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto.	
POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA Macchina OFF Porta Aperta	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO Allarme lavaggio	E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE").	
NECESSITA' DI PULIRE IL CIRCUITO LATTE All.lavagg.latte	E' stato superato il numero di ore impostato dall'ultima erogazione di una bevanda a base latte dopo di che è necessario il lavaggio del circuito latte.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio del solo cappuccinatore. Come nel caso del lavaggio completo è necessario tenere premuto il tasto per 5 sec senza però dover introdurre le pastiglie detergenti per la pulizia del gruppo. (vedi i soli punti 1, 2 , 3 , 4 del paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE").	
LAVAGGIO FINE SERVIZIO Lav.FineServizio Premere Enter	E' stato impostato il lavaggio di fine servizio del gruppo erogatore in fase di programmazione.	E' necessario eseguire il lavaggio di fine servizio prima di spegnere la macchina.	Premere il tasto ENTER come indicato nel display. La macchina eseguirà automaticamente il lavaggio di fine servizio erogando circa 50cc di acqua e si spegnerà.	

12. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA

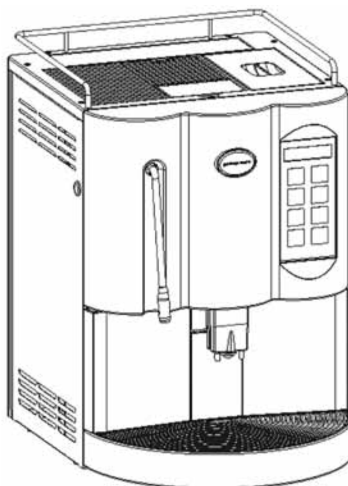
INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ALLARME GRUPPO MOTORE PISTONE SUPERIORE Xxxxxx Errore Gruppo	Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.	L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; loperatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.	Aprire e chiudere lo sportello macchina.	Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA Livello	La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.	Macchina si ferma.		Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME TURBINA Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa fuinzione. Ad esempio: Errore Dosatore	Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.	L'erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.	Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.	Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utitlizzata come se si operasse su di una macchina manuale. • Premere il tasto desiderato per avviare la dose; • Premere lo stesso tasto per arrestare la dose in corso, una volta verificata la dose in tazza. Chiamare il Servizio Tecnico.
ALLARME SERBATOIO VUOTO Riemp. serbatoio	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Non viene erogato il caffè e s'interrompe la dose in corso.	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Utilizzare il tasto Acqua Calda per eliminare eventuali bolle d'aria.

ITALIANO

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ALLARME DEPURATORE Filtro Acqua l. 20	Il contatore volumetrico ha raggiunto il numero di litri d'acqua erogabili, determinato in programmazione.	Non viene erogato il caffè, non s'interrompe la dose o questa è variabile.	Rigenerare i sali del depuratore. Per annullare l'allarme vedere paragrafo "AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE".	Questo allarme non blocca le erogazioni. e' possibile eliminare l'allarme depuratore programmando il valore di litri a zero (vedi relativo paragrafo "PROGRAMMAZIONE").
ALLARME SONDA TEMPERATURA GUASTA Err temp caffè Err temp vapore	Rottura di una delle due sonde di temperatura.	Non viene erogato il caffè.	Sostituire la sonda guasta.	Questo allarme blocca le erogazioni.
ALLARME QUANTITA' CAFFE' Err Q.tà caffe	Troppo caffè nella camera.	Non viene erogato il caffè, e viene effettuato un ciclo di espulsione.	Ridurre la quantità di caffè.	

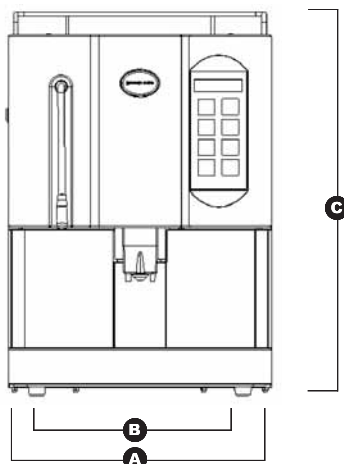
Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the **MICROBAR** model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.
We are certain that our **MICROBAR** model will increase your confidence in **Nuova Simonelli** and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the **MICROBAR** model has been chosen to increase the profitability of the coffee shop, thus fully optimising running costs.
This machine has been manufactured in compliance with the EEC directives 89/392, 89/336, 73/23, 89/109 and subsequent modifications.
With best wishes

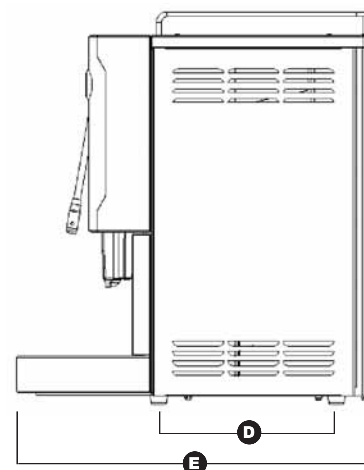
Nuova Simonelli s.r.l.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

NET WEIGHT	30 Kg	*66 Lb*
GROS WEIGHT	33 Kg	*72 Lb*
POWER	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONS	**A** 320 mm	***A*** *12 1/4 inc*
	B 200 mm	***B*** *7 3/8 inc*
	C 480 mm	***C*** *18 3/8 inc*
	D 260 mm	***D*** *10 1/16 inc*
	E 400 mm	***E*** *15 5/16 inc*





INDEX

ENGLISH

1. DESCRIPTION

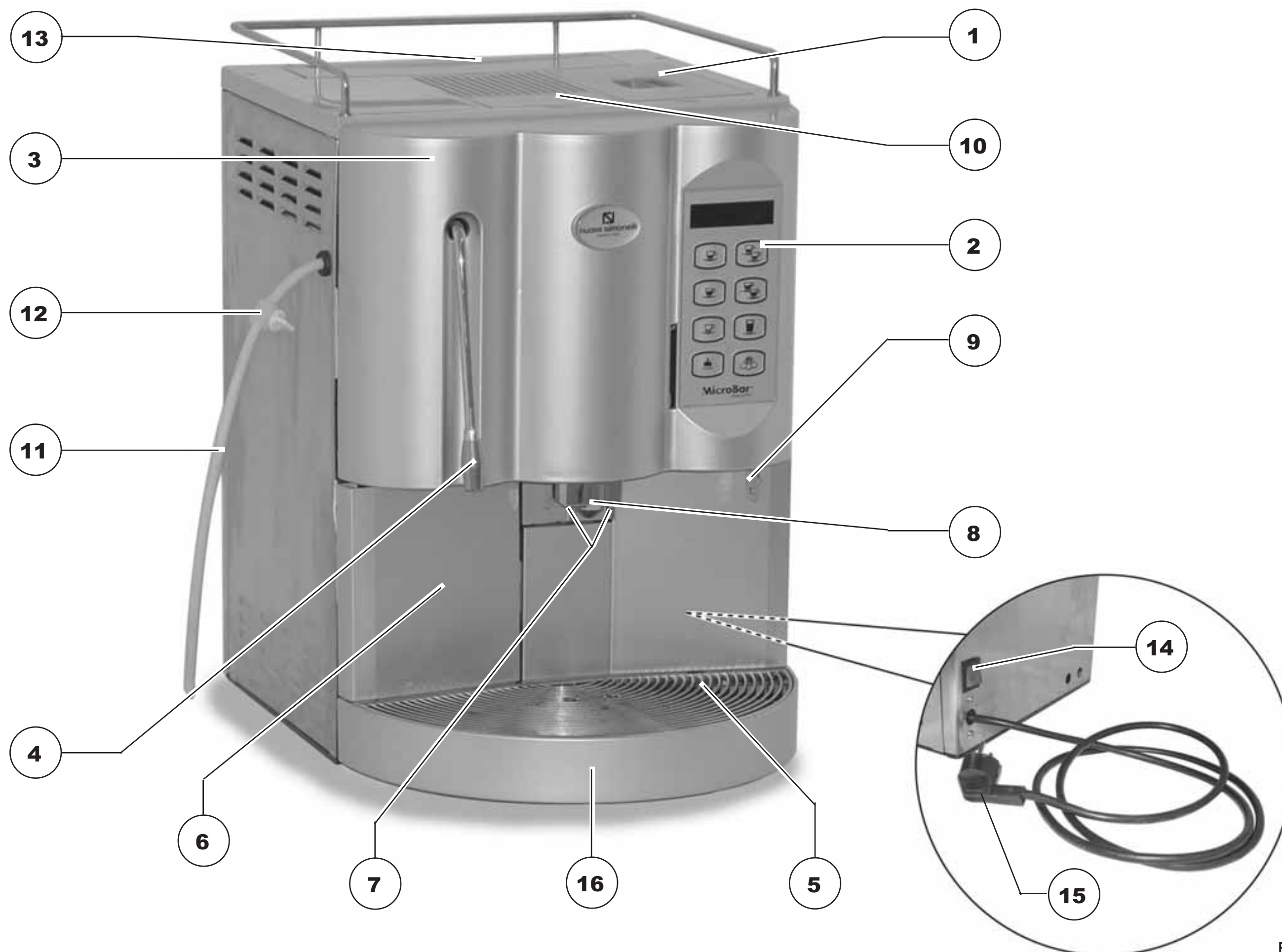


Fig. 1

LEGENDA

1 Coffee bean holder cap
2 Control panel
3 Front door
4 Steam pipe / Hot water pipe
5 Drop collecting tray grid
6 Coffee grounds drawer

7 Coffee nozzles
8 Milk/Cappuccino nozzle
9 Control panel hatch opening / locking key
10 Ground coffee conveyor hatch

11 Milk suction tube
12 Milk flow adjusting tap
13 Water tank opening
14 Main switch (ON / OFF)
15 Mains connecting plug
16 Water collecting tray

ENGLISH

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

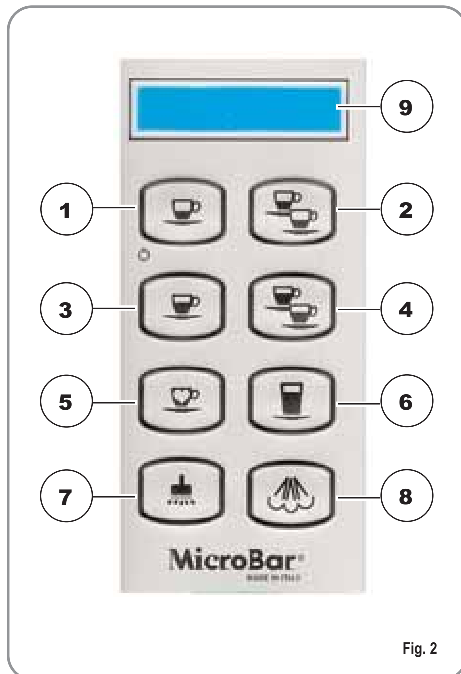


Fig. 2

LEGENDA

1 1 Espresso key
2 2 Espressos key
3 1 Coffee key
4 2 Coffees key
5 Second Grinder, Decaffeinated, Clean cycle key
6 Caffelatte key
7 Hot water key
8 Steam key
9 LCD display

1.2 MICROBAR INTERNAL DESCRIPTION

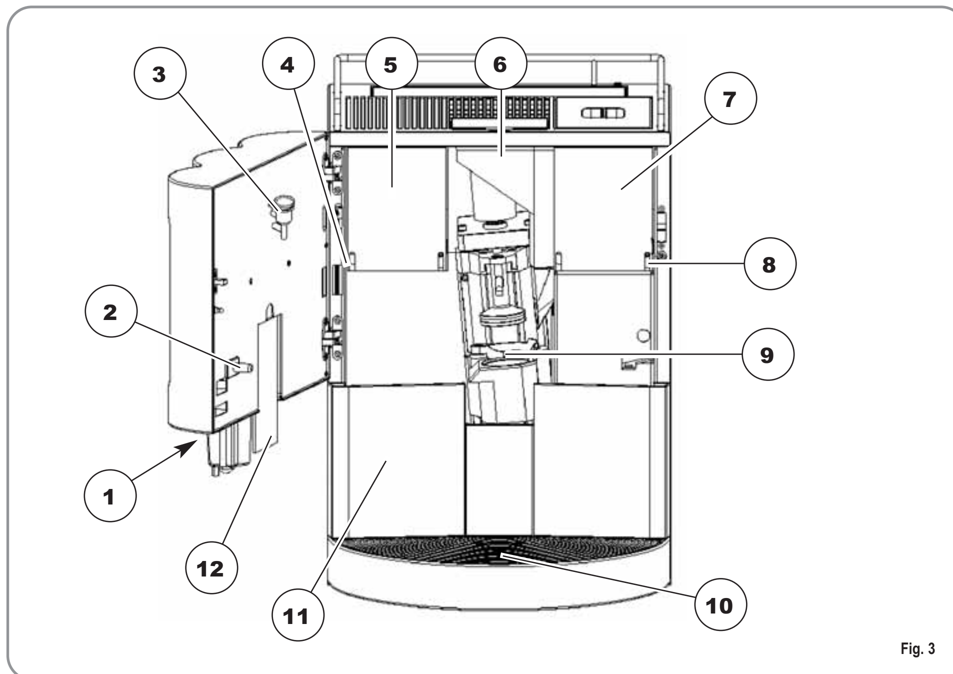


Fig. 3

LEGENDA

1 Door Key
2 Door microswitch
3 Milk Foamer air regulator
4 Coffe grinder adjusting screw left-hand grinder
5 Coffe bean holder left-hand grinder
6 Ground coffee conveyor
7 Coffe bean holder right-hand grinder
8 Coffe grinder adjusting screw right-hand grinder
9 Delivery unit
10 Water collecting dray
11 Coffe grounds drawer
12 Milk Foamer

2. SAFETY INSTRUCTIONS

☞ This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it carefully for future reference.

☞ After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

RISK OF POLLUTION

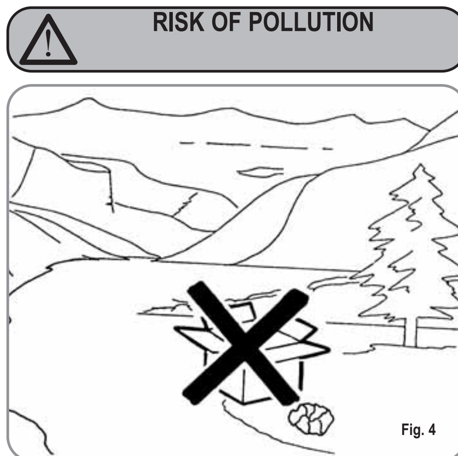


Fig. 4

☞ Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



Fig. 5

☞ In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

☞ The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

☞ This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

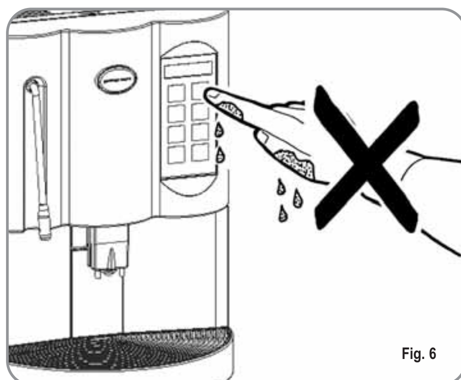


Fig. 6

- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;

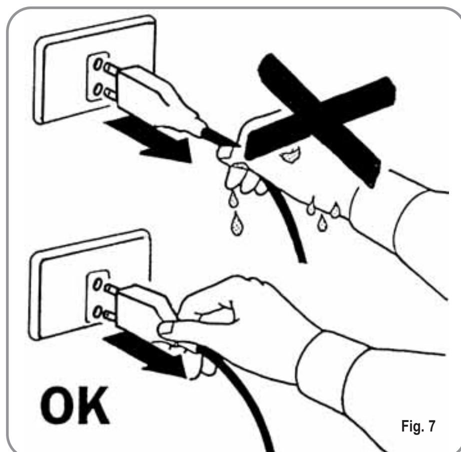


Fig. 7

- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.

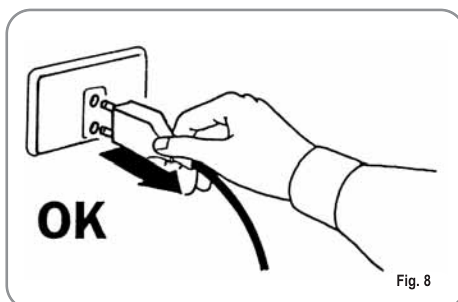


Fig. 8

To clean the appliance, set the machine to the “0” energy level, that is, “WITH THE MACHINE SWITCHED OFF AND THE PLUG REMOVED FROM THE MAINS” and follow the instructions in this handbook.

If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

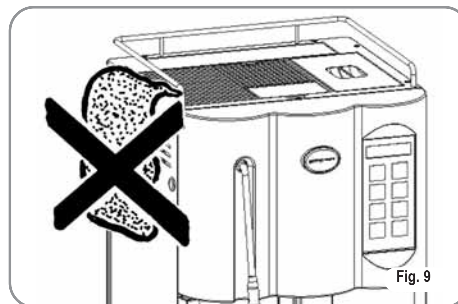


Fig. 9

The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.



CAUTION
RISK OF POLLUTION

☞ Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

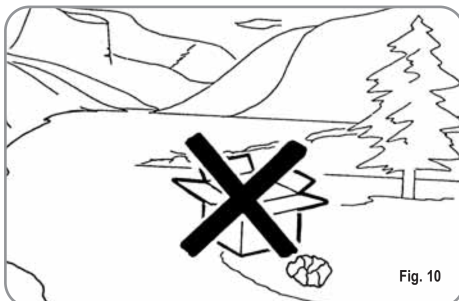


Fig. 10

☞ To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm (5,9 in) from walls or other objects.

☞ Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.



CAUTION
RISK OF INTOXICATION

☞ Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.

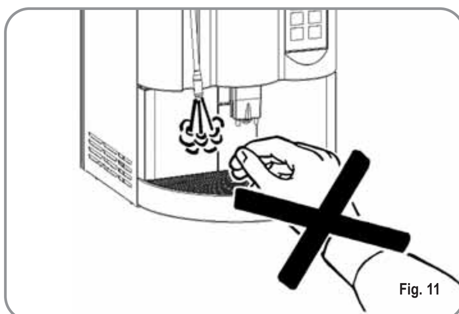


Fig. 11



CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

☞ We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

☞ When adding coffee beans, the machine operator must not place his/her hands inside the container.



CAUTION
RISK OF CUTTING

3. TRANSPORT AND HANDLING

ENGLISH

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.



Fig. 12

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.
  The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING



During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.

The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.



Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product
must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.



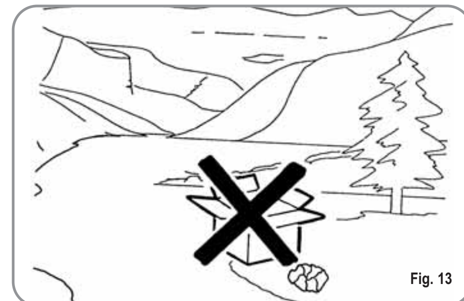


Fig. 13

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment.

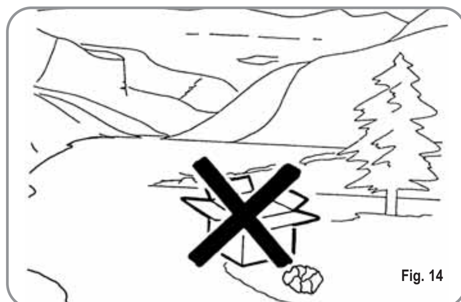


Fig. 14

Before carrying out any installation and adjustment operations you must read and fully understand the SAFETY INSTRUCTIONS of this handbook.
The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook.



CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

Before connecting the machine to the mains power supply, please check that the supply voltage corresponds to the machine voltage.

4.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)



WARNING

Switch off the machine before filling or removing the water tank.

Once the machine has been withdrawn from the packaging, carry out the following instructions:

1 Position the unit on a horizontal surface.
2 Open the hatch.
3 Withdraw the water tank by pulling it upwards.

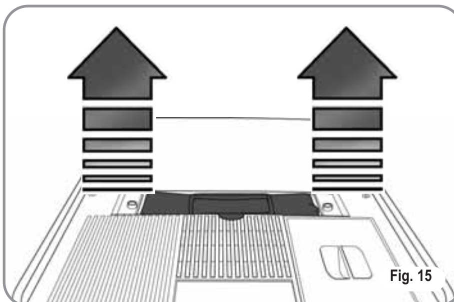


Fig. 15

4 Particularly the first time, wash the tank with soapy water and then carefully rinse off all soap.
5 Fill the water tank with water.
6 Make sure that the outside of the water tank is dry.
7 Return the water tank to its site.

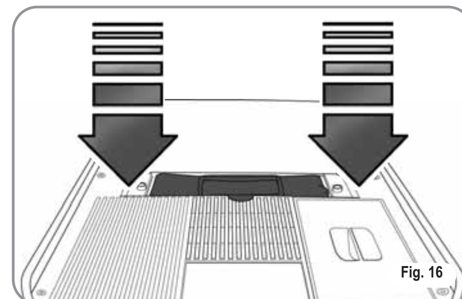


Fig. 16

8 Close the hatch.



WARNING

The water hardness must be less then 4° - 6° fr (french degree).
The chlorine contents is max 100 mg per litre (0.00000361 lb/cu in).
Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

Once the machine has been withdrawn from the packaging, carry out the following instructions:

1 Position the unit on a horizontal surface.
2 Remove the pipe with 3/4” coupling from the hatch in the top of the machine.

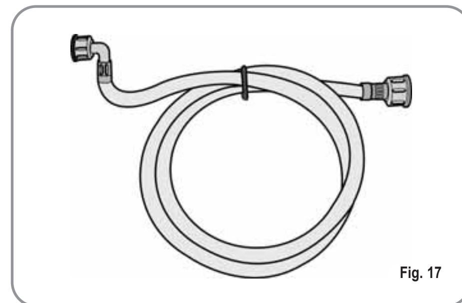
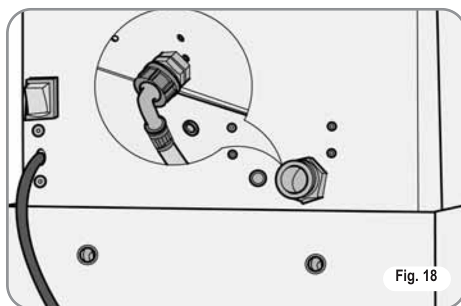


Fig. 17

3 Connect one end of the pipe to the 3/4" inlet on the back of the machine.


Fig. 18

4 Connect the other end of the pipe to the water mains.

5 The machine is fitted with a pressure reducing valve, pre-set to approx. 1.1 bar and accessed by opening the hatch in the top of the machine.
To change the set pressure, lift the knob of the pressure reducing valve and turn it clockwise to increase the pressure or counter-clockwise to reduce it. Lower the tap back into place when finished.

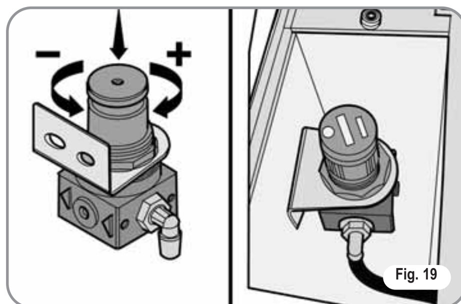


Fig. 19

NOTE: The maximum outlet pressure from the pressure reducing valve MUST NOT exceed 1.5 bars.


WARNING

The water hardness must be less then 4° - 6° fr (french degree).
The chlorine contents is max 100 mg per litre (0.00000361 lb/cu in).
Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

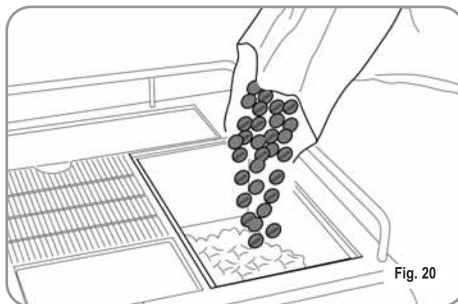
4.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER

1 Remove the cap to access the granulated coffee bean container.


WARNING

Pour ONLY toasted coffee beans into the coffee bean holder. any other kind of coffee, for example ground coffee, will damage the coffee grinder.
Don't insert caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.

2 Don't fill to the brim but pour just enough toasted coffee beans into the coffee bean holder to ensure correct closure of the unit.


Fig. 20

3 Close the cap.

4.4 SWITCHING ON

NOTE: in case the following procedure shouldn't take effect, see the chapter on "PROBLEMS AND SOLUTIONS".

After the preliminary operations:

1 Press the machine's main switch and turn it to "**ON**".

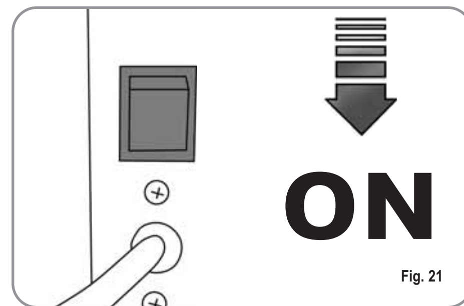


Fig. 21

The LCD will then light up and read as follows:



To switch the machine on definitively, press the "**ENTER**" key:



the machine automatically loads the heater with water and begins heating operations. When the desired temperature is reached the display will show the following message:



NOTE: the starting time is about 3 minutes.

NOTE: The appliance is endowed with a security system that will stop the machine after about 1.5 minutes of constant functioning of the pump (to avoid pump overheating). In this case, switch off the main switch of the machine and then turn it on again.

The machine is now ready to be used.



WHEN INSTALLING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME OR AFTER WATER HEATER UNIT MAINTENANCE, PRESS THE BUTTON TO DISPENSE HOT WATER BEFORE DISPENSING ANY COFFEE.
REPEAT THIS OPERATION AS REQUIRED AND UNTIL THERE IS AN EVEN FLOW OF WATER FROM THE NOZZLE.

4.5 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Hold the "**ENTER**" key down for 5 seconds with the machine switched on:



- The LCD will read as follows:



- To switch the machine off fully, press the main switch and turn it to the "**OFF**" position.



Fig. 22

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

ENGLISH

5.1 GRINDING ADJUSTMENT



Switch on the grinder to carry out the grinding adjustment procedures.

NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counter- clockwise.
- Open the hatchdoor, to gain access to the coffee grinder adjusting screw. Following the direction of the arrows and using a 3 mm (0,12 in) allen wrench, grinding of the coffee beans can be adjusted to COARSER (counter-clockwise) or FINER (clockwise).
- Lock the hatchdoor.

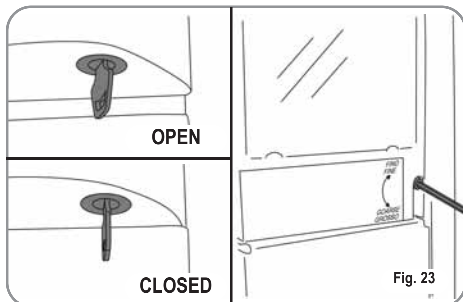


Fig. 23

5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counter-clockwise.
- Open the hatchdoor, to gain access to the adjusting screw.

To change the amount of air to the milk foamer and therefore, to change the amount of foam, use the adjustment screw as illustrated in the figure so as to increase / reduce the air to the milk foamer.

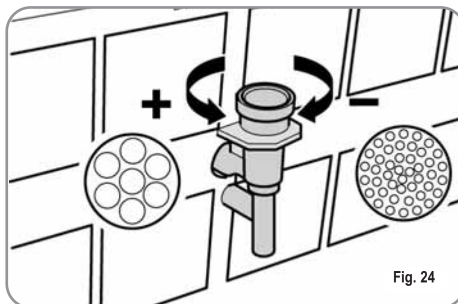


Fig. 24

5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)

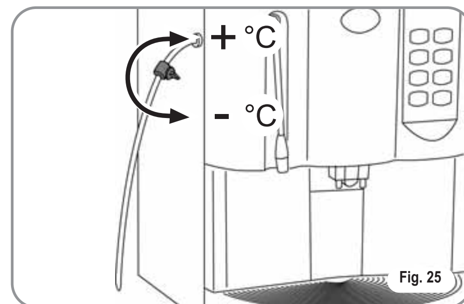


Fig. 25

NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

To adjust both the flow and the temperature of the milk delivery, turn the adjusting tap as follows:

- Turn the milk suction tap CLOCKWISE/COUNTER-CLOCKWISE to INCREASE/DECREASE the milk suction and then DECREASE/INCREASE the temperature.
- Turn the tap until the milk reaches the desired temperature.

6. USE

Before starting usage of the appliance, the operator must read and fully understand the safety instructions in this handbook.



If the self-diagnostic function indicates anomalies or failures, call the assistance centre. Operators must never intervene.

6.1 SWITCHING ON

NOTE: in case the following procedure shouldn't take effect, see the chapter on "PROBLEMS AND SOLUTIONS".

- Press the main switch so that the LCD display turns on showing the message:



- To switch the machine on definitively, press the "**ENTER**" key:



- The machine automatically loads the heater with water and begins heating operations. When the desired temperature is reached the display will show the following message:



NOTE: The starting time is about 3 minutes.

NOTE: The appliance is endowed with a security system that will stop the machine after about 1.5 minutes of constant functioning of the pump (to avoid pump overheating). In this case, switch off the main switch of the machine and then turn it on again.

The machine is now ready to be used.

6.2 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Hold the "**ENTER**" key down for 5 seconds with the machine switched on:



- The LCD will read as follows:



- To stop the machine completely, press the main switch and turn it to the "**OFF**" position.

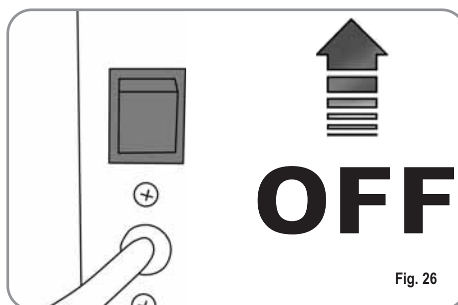


Fig. 26

6.3 STANDARD CONFIGURATION

KEYS LEGENDA
(Standard Configuration)

 **1 Espresso**	 **2 Espressos**
 **1 Coffee**	 **2 Coffees**
 **Second Grinder Decaffeinated Clean Cycle**	 **Caffelatte (Cappuccino version)**
 **Hot water**	 **Steam**

IMPORTANT: Keys 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' description), can correspond to different drinks according to taste and local traditions (see PROGRAMMING and paragraph on SELECTIONS CONFIGURATION).

ENGLISH

ENGLISH

6.4 SELECTIONS CONFIGURATION

Set the desired function on keyboard keys n. 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' chapter), by following the programming procedures (see Chapter on Programming).
Keys 1-3 can correspond only to coffee beverages; keys 2-4-6 can correspond to all beverages.
Then apply the corresponding label supplied.

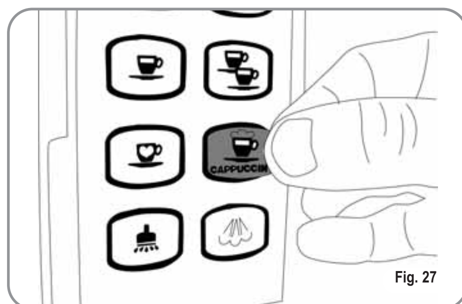


Fig. 27

LEGENDA
(Selection configurations)



Cappuccino



Big Cappuccino



Macchiato



Latte



1 Ristretto



2 Ristretto



1 Cafe Creme



2 Cafe Creme

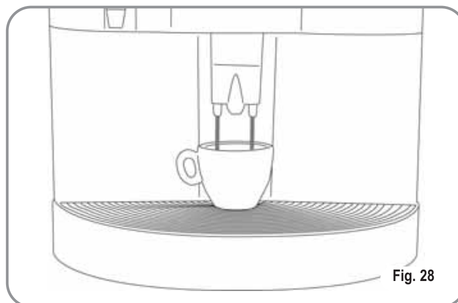
6.5 HOW TO MAKE THE COFFEE'




The procedure for making espresso and long espresso is the same.

- Position a cup under the nozzles.

The beverages always flow from both nozzles.


Fig. 28

- Press the desired coffee delivery key once.



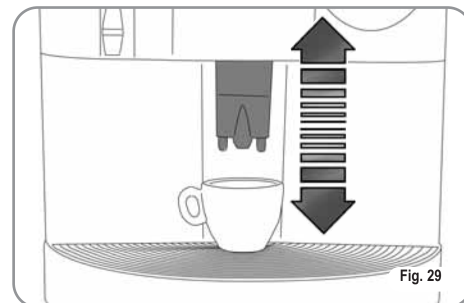

- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.



Leave the cup beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

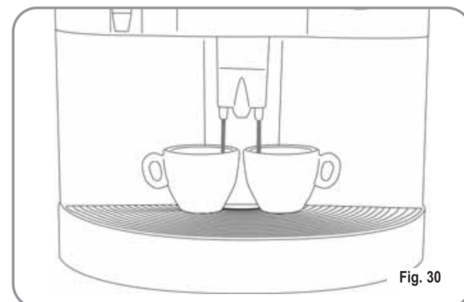
NOTE: The nozzles can be adjusted to fit all kinds of cups.

Position the nozzles carefully in such a way as to limit the space between cup and nozzles.


Fig. 29

6.6 HOW TO MAKE TWO COFFEES

- Position one cup under each nozzle.

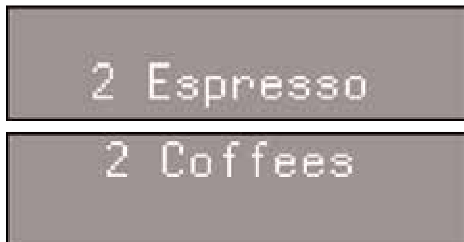

Fig. 30

- Press the desired coffee delivery key once.




- The coffee is being made.

- According to the kind of coffee selected the display will read.



Leave the 2 cups beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

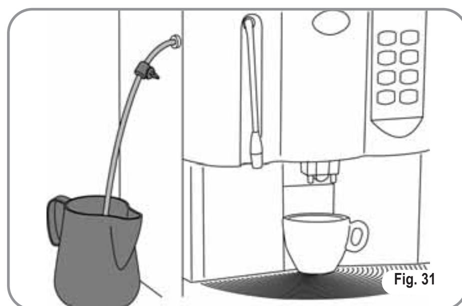
6.7 *HOW TO MAKE SHORT ESPRESSO AND CAFE CREME*



To make these, proceed as for Espresso - Coffee (see the paragraph "HOW TO MAKE THE COFFEE").

6.8 *HOW TO MAKE CAFFELATTE*

- Position a milk container next to the machine.
- Insert the milk suctioning tube inside the milk container.


Fig. 31

- Position the cup.
- Adjust the tap along the tube to regulate the amount of milk desired.
- Press the caffe latte delivery key once.



- The caffè latte is being made.
- The display will read as follows:



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

6.9 *HOW TO MAKE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO*



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

6.10 *MACCHIATO (three layers: milk/coffee/milk)*



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

6.11 HOT MILK



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

6.12 *HOW TO MAKE DECAFFEINATED COFFEE USING GROUND COFFEE*

- Open the ground coffee conveyor hatch.


WARNING

Pour only ground coffee into the coffee bean holder. Any other kind of coffee will damage the coffee grinder.
Don't put caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.

- Insert only 1 dose of decaffeinated ground coffee.

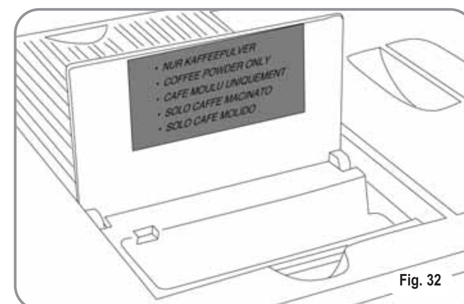


Fig. 32

- Press the key once.
  (Press twice on version with second grinder).



ENGLISH

• The display will read:

Decaffeinated
Day hour

• Press the key corresponding to the desired kind of coffee following the procedure of the paragraph "HOW TO MAKE THE COFFEE".
• The coffee is being made.
• The display will read:

Decaffeinated
Espresso

Leave the cup beneath the nozzles until the message on the display disappears.

6.13 USING THE SECOND GRINDER *(Version with double grinder ONLY)*



WARNING

Never add, for example, caramelised, sugar-coated coffee beans or similar products into the coffee bean holder and do not use instant coffee or other sugary beverages because they will damage the machine.

• Press the following key once:



• The display will read:

Grinder 2
Day Hour

• Press the key for the required beverage.
• For example, when the espresso key is pressed, the display will read as follows:

Grinder 2
Espresso

6.14 HOT WATER



WARNING

Before proceeding with the following operations, ensure that the water tank has water in it. If it hasn't, proceed to filling it with water. Not be used for pots of Tea.

This provides delivery of hot water for brewing tea, chamomile-tea or herb teas.
Position a suitable container (a cup) under the Steam pipe / Hot water pipe:

• Press the hot water delivery key once.



• Hot water will come out of the steam pipe.


Fig. 33

• The display will read the following message:

Machine Ready
Tea

• When the desired amount of hot water has been delivered, press the hot water delivery key again to stop the delivery of hot water.

6.15 STEAM



During steam delivery, never touch the steam pipe with any part of you body or place your hands underneath it. Keep the steam pipe inclined downwards on the grid where the cup is positioned.

This allows the delivery of steam to emulsify milk and to heat other liquids.

- Press the Steam delivery key once.



- Residual water will drip from the steam pipe and as soon as the steam starts being delivered, use it for the desired time.
- The display will read as follows (example):

Steam

- Press the STEAM delivery key once again to stop the delivery of steam.

IMPORTANT: At the end of every steam delivery, carefully clean the tube with a damp cloth.

7. PROGRAMMING

7.1 LEGENDA

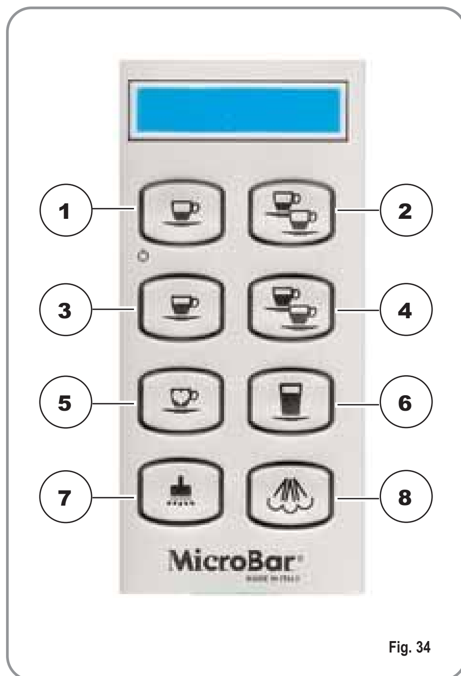


Fig. 34

1 **ENTER** key: used to enter menus and/or to confirm values and pass on to the next step.

2 4 **CURSOR** keys: used to scroll through the menus and to increase / decrease value settings.

3 **RESET** key: used to confirm and to return to the previous step.

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

Functions that can be accessed from the **USER** and **TECHNICIAN** modes.

1. TOT. COUNT
2. PRODUCT NAME
3. PROG. DOSES
4. PROG. GRINDER 1 S
5. PROG. GRINDER 2 S
   (version with double grinder only)
6. MILK DOSE
7. DATE/TIME
8. PROGRAM. ON/OFF
9. ENERGY SAVING
10. LANGUAGE

Functions that can "**ONLY**" be accessed from the **TECHNICIAN** mode.



This operation may ONLY be performed by a Specialist Technician. Adjustments made by Unqualified Technicians or other people may render the Guarantee null and void.

Additional functions that can be accessed from the TECHNICIAN mode are:

11. PREINFUSION
12. PRESSING
13. DREGS NUMBER
14. MILK CLEAN WARN.
15. CLEAN ALARM
16. FINAL WASHING CYCLE
17. GROUP SETTING
18. GRINDER SETTING
19. COFFEE TEMP.
20. STEAM TEMP.
21. PASSWORD
22. SMART CARD
23. WATER FILTER L
24. DE-SCALE

7.2 PROGRAMMING

Entering the programming function gives access to all of the **USER** and **TECHNICIAN** mode functions.

For accessing the programming sites proceed as follows:

NOTE: Can be performed with machine on.

- Insert the key into the appropriate lock.
- Turn the control panel hatch key counter-clockwise.
- Open the control panel hatch; the display will read:



- Press the **ENTER** key, close the front panel, the display will read:



- Once the ejection cycle is over, the unit will enter resting phase position and the display will show the first item on the programming menu:

```
Comulative Total
```

KEY FUNCTIONS

▲▼ : Scrolling function list
Programmable and/or decreasing / increasing values.

ENTER: To enter menus/ submenus and confirming data.

RESET: Moving back to preceding level. e confirming data

7.3 EXITING PROGRAMMING

To exit programming sites, proceed as follows:

NOTE: Can be performed with machine on and from any of the visualized functions.

- Insert the key into the appropriate lock.
- Turn the control panel hatch key counter-clockwise.
- Open the control panel hatch; the display will read:

```
Machine Off
Front Panel Open
```

- Close the front panel and turn the key clockwise. The display will read:

```
Machine Off
Day          Hour
```

To switch the machine on definitively, press the "**ENTER**" key:



- Alternatively, scroll through all the functions using the ▼ key until the display reads:

```
Machine ready
Day          Hour
```

7.4 PROGRAMMING CYCLE USER MODE

1. CUMULATIVE TOTAL

The submenus can be entered by pushing the **ENTER** key.
The quantity of doses delivered for each kind of beverage will be displayed.

1 Total Ristretto
2 Total 2 Ristretto
3 Total Espresso
4 Total 2 Espresso
5 Total Cafee
6 Total 2 Cafee
7 Total Cafecream
8 Total Latte
9 Total Caffelatte
10 Total Macchiato
11 Total Cappuccino
12 Total Big Cappuccino
13 Total Deca
14 Total Cleaning
15 Total Litres

The arrow keys ▲▼ scroll all the totals of the various beverages.
The **RESET** key moves back to the preceding menu.

Holding down the ▼ key shows the absolute total number of doses produced by the machine.

Per azzerare i conteggi, premere contemporaneamente i tasti ▲▼.
The display will read "Counters reset".

2. PRODUCT NAME:

By pressing the **ENTER** key, the submenus can be accessed.
A beverage is assigned to each key.

Example:

```
Product Name: 1
Espresso
```

In this case the beverage 'Espresso' is assigned to key number (1).

The arrow keys ▲▼ scroll the names of the beverages on each key available in the agenda.
The **RESET** key is for exiting the submenu.
The **ENTER** key confirms the type of beverage for the key **number** being taken into consideration, and then passes on to the beverage of the next key.
The programmable keys are the following:



Once the programming of the final key has been completed, you pass on to the next menu item.

NOTA: The keys


can be programmed for both milk-based and coffee drinks.

ENGLISH

ENGLISH

The keys (1) (3) can be programmed exclusively for coffee drinks.

3. WATER VOLUME CC

By pressing the **ENTER** key the submenus can be accessed.
The doses of water to be used for each single drink can be programmed.

1 Water volume cc Ristretto
2 Water volume cc 2 Ristretto
3 Water volume cc Espresso
4 Water volume cc 2 Espresso
5 Water volume cc Coffee
6 Water volume cc 2 Coffee
7 Water volume cc CoffeCreme
8 Water volume cc caffelatte
9 Water volume cc macchiato
10 Water volume cc Cappuccino
11 Water volume cc Big Cappuccino
12 Water volume sec Tea
13 Maximum steam time

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the amount of water used to make the desired drink.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the dose programming.
Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the dose programmed.

4. PROG.GRINDER 1 S

Press the **ENTER** key to access the submenu.
It is possible to set the grinding times for each beverage using the right-hand grinder (sec.).

1 Grind Time Ristretto
2 Grind Time 2 Ristretto
3 Grind Time Espresso
4 Grind Time 2 Epresso
5 Grind Time Coffee
6 Grind Time 2 Coffee
7 Grind Time CoffeCreme
8 Grind Time Caffellatte
9 Grind Time s. Macchiato
10 Grind Time s. Cappuccino
11 Grind Time s. Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

5. PROG. GRINDER 2 S (version with double grinder only)

Press the **ENTER** key to access the submenu.
It is possible to set the grinding times for each beverage using the left-hand grinder (sec.).

1 Grind Time Ristretto
2 Grind Time 2 Ristretto
3 Grind Time Espresso
4 Grind Time 2 Epresso
5 Grind Time Coffee
6 Grind Time 2 Coffee
7 Grind Time CoffeCreme
8 Grind Time Caffellatte
9 Grind Time s. Macchiato
10 Grind Time s. Cappuccino
11 Grind Time s. Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

6. MILK TIME

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program the milk delivery time.

1 Latte
2 Caffellatte
3 Macchiato
4 Cappuccino
5 Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the delivery time and the dose of the milk to be used to make the selected drink.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

7. DATE/TIME

Press the ENTER key to access the submenu.
This is used to set the date and time to be displayed on the machine.

1 Day
2 Hour
3 Minutes

The ▲▼ keys increase or decrease the values set for the relevant function.
The **RESET** key quits the submenu and returns to the main menu without confirming the new settings.
The **ENTER** key scrolls through each single item in the submenu and confirms the new setting.
Once the date has been set, the function returns to the main menu.

8. PROGRAM. ON/OFF

This is used to program the automatic switching ON/OFF for the machine, only with the machine switch in the **ON** position.

The default setting for the machine has all days of the week set to "**STANDBY**" and therefore, the main switch must be used to switch the machine on and off.

Press the **ENTER** key to access the submenu and the display will read as follows:



Press the ▲▼ keys to view the settings for each day of the week.

Press **RESET** to set **SUNDAY** as the weekly day off, which will de-activate the automatic on and off function.
The display will read as follows:



Press **ENTER** to reactivate the automatic on and off function.
To confirm the setting, press the ▲ key, which will then pass to the settings for the following day.
Press **ENTER** and the switch on timer will begin to flash; use the ▲▼ keys to increase / decrease the time setting.
Once the required time has been set, press **ENTER** to set the following day.
After **SATURDAY**, press the ▼ key to return to the previous menu.

9. ENERGY SAVING

This is used to set the time after which the machine enables the energy-saving device, while still keeping the water tank at working temperature.
Press the **ENTER** key to access the submenu.

1 Hours:Minutes

Use the ▲▼ keys to increase / decrease the time after which the **ENERGY-SAVING** function is enabled by 30-minute intervals. This function is deactivated if the timer is left at zero.
Press the **RESET** to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

10. LANGUAGE

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This sets the language for operator-machine interface, as shown on the display.

Press the ▲▼ keys to select the required language.
The possible languages are as follows:
Italian, English, Spanish, German and French.
Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

7.5 *TECHNICIAN MODE PROGRAMMING CYCLE*

To access the functions that can only be programmed using the **TECHNICIAN MODE**, scroll through all of the functions that can be accessed from the **USER MODE** until the display reads as follows:



Enter the correct password to view the first item in the programming menu that can be accessed from the **TECHNICIAN MODE**.

NOTE: The standard password setting is:



Therefore, to access the functions reserved to technicians when entering this mode for the first time, or if the password has not yet been changed, it is necessary to press the key on the machine keyboard five times in succession.

If an incorrect password is entered, the machine will automatically quit the programming mode to enter the machine ready mode.

11. PREINFUSION

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This programmes the possibility of coffee tab preinfusion (YES or NO) for each single beverage.

1 Preinfusion Ristretto
2 Preinfusion 2 Ristretto
3 Preinfusion Espresso
4 Preinfusion 2 Espresso
5 Preinfusion Coffee
6 Preinfusion 2 Coffee
7 Preinfusion CoffeeCreme
8 Preinfusion Caffelatte
9 Preinfusion Macchiato
10 Preinfusion Cappuccino
11 Preinfusion Big Cappuccino

Press the ▲▼ keys to confirm / cancel tab pre-infusion.
Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the setting.
Press the **ENTER** key to scroll through each single item in the submenu and confirm the settings.

ENGLISH

12. TAMPING

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program the coffee tamping for each drink (YES or NO).

1 Tamping Ristretto
2 Tamping 2 Ristretto
3 Tamping Espresso
4 Tamping 2 Espresso
5 Tamping Coffee
6 Tamping 2 Coffee
7 Tamping CoffeeCreme
8 Tamping caffellatte
9 Tamping Macchiato
10 Tamping Cappuccino
11 Tamping Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ confirm/disconfirm the tamping function for each drink.
Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the tamping programmed.
Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the tamping programmed.

13. GROUNDS NUMBER

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program the GROUNDS NUMBER. When the number has been reached, a message will be displayed instructing you to empty the coffee grounds drawer and the machine will stop working to allow the procedure to be done safely.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the grounds number to proceed to the emptying of the coffee grounds drawer.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grounds number programmed.
The **ENTER** key is disabled.

14. MILK CLEAN WARN. H

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program after how many hours, following the last milk delivery, the milk foamer cleaning warning will be displayed.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the amount of hours for the display of the milk foamer cleaning warning message.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of hours programmed.
The **ENTER** key is disabled.

15. CLEAN WARNING

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program the number of cycles after which the group clean warning will be displayed.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the amount of hours for the display of the group clean warning message.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of cycles programmed.
The **ENTER** key is disabled.

16. FINAL WASHING CYCLE

Press the ENTER key to access the submenu.
This programmes a cleaning cycle for the dispenser group when the machine is switched off.

Set to YES to enable this function.

If the function is enabled, 100 cm^3 (6.1024 cu in) of water will be dispensed

Press the ▲▼ keys to enable (YES) / deactivate (NO) cleaning at the end of service.

17. GROUP SETTING

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program the group repositioning.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the riascent of the motor.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the programming.
The **ENTER** key is disabled.

18. GRINDER SETTING

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allow you to program the choice of increasing grinding times by o.5 seconds every 50-250 deliveries.
By setting the program at 0, the function is disabled

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the number of deliveries, after which there will be an increase in grinding time.
The available values are 0, 50,100, 150, 200, 250.
Press the **RESET** key to exit the submenu and

go back to the main menu and to confirm the number of deliveries programmed.
The **ENTER** key is disabled.

19. COFFEE TEMPERAT.

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allow you to program the temperature of the coffee heater.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the temperature of the coffee heater.
La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.
The **ENTER** key is disabled.

20. STEAM TEMPERAT.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
This allow you to program the temperature of the steam boiler.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the temperature of the steam boiler.
La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F).
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.
The **ENTER** key is disabled.

21. PASSWORD

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This programmes a new password to access the functions that can be programmed in the **TECHNICIAN MODE**.
Enter a combination of 5 keys (from the 8 keys available on the keyboard) and set the new required password.
Press the RESET key to quit the submenu and return to the main menu without confirming the setting.
Press the ENTER key to confirm the setting.

22. SMART CARD

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This sets the **SMART CARD** reader to enabled.
The function is enabled by setting the parameter to YES.

Press the ▲▼ keys to enable (YES) / deactivate (NO) the **SMART CARD** reader.

23. WATER FILTER

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This allows you to program the number of litres of water to be delivered for the display of the message clean water filter.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the number of litres of water delivered for the display of the message clean water filter.
Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of litres programmed.
The **ENTER** key is disabled.

24. DE-SCALING (Microbar version with Tank only)

Press the **ENTER** key to access the submenu.
This performs an automatic de-scaling cycle on the machine's water heater tanks.

When the following message appears:

Decalcification
Start Cycle?

Press the RESET key to return to the previous menu; press the ENTER key to start the de-scaling cycle.

OPERATION:

- Before starting the de-scaling cycle, fill the tank with a solution of water and de-scaling product.

NOTE: Use at least 2 litres (0.53 gal) of solution, otherwise it will be necessary to restart the cycle.

- When the following message appears:

Decalcification
Start Cycle?

- Press the **ENTER** key;
- The machine will begin to suck up the solution from the tank and at the same time, to expel hot water from the nozzle.
  When the solution in the tank has been used up, the machine will display the following messages:

Decalcification
Please Wait

Decalcification
RefillWaterTank

- Rinse out the tank and refill it with clean water (without switch off the machine).

ENGLISH

NOTE: Use at least 4 litres (1.06 gal) of solution, otherwise it will be necessary to restart the cycle.

- Wait at least 10 minutes.
- At the end of this time, the display will read:

```
Rinse
Press Enter
```

- Press the **ENTER** key and the machine will begin a rinse cycle, sucking up the water from the tank and expelling it from the nozzle. This process will last as long as there is water in the tank.
- At the end of the rinsing process, the machine will display the following messages:

```
Rinse
Heating
```

```
Rinse
RefillWaterTank
```

- Refill the tank (without switch off the machine) and the display will read:

```
Heating
```

Wait a few minutes for the machine to heat up; at the end of this time, it will be set to Machine Ready mode.



WARNING

You may notice drops of water and steam coming from the hot water nozzle during the heating stage.



WARNING

We advise using the steam dispensing function for a few minutes at the end of each descaling cycle.

ENGLISH

8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

8.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

This function allows you to reset the total amount of water used.
Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and pressing down on the key:

(7)

until the display reads

```
Reset H2O filter
  Please Wait
```

8.2 RESETTING WASHING CYCLES

This function makes it possible to reset the total number of washing cycles.
Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and pressing down on the key:

(5)

until the display reads

```
Reset Clean
Please Wait
```

8.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES

This function makes it possible to remove incorrect functioning data and to reinstate the Standard Programming settings (see PRESET SETTINGS chart) .
Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down on the keys

ENTER (1)

e **RESET** (3) ;

until the display reads:

```
Please Wait
Preset Data
```

8.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP

This function makes it possible to activate the motor manually forming the automation of the manual coffee delivery group. Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down on the arrow keys ▲ (2) and ▼ (4) ;

until the display reads:

```
Movement Manual
```

IMPORTANT: When the machine is switched on, since the arrow key ▼ is used to access this site, the piston will automatically start to move downwards.

- Press the arrow key ▼ (4) to move the piston DOWNWARDS.
- Press the arrow key ▲ (2) to move the piston UPWARDS.
- Release and reinstate voltage using the main switch to end the procedure.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Before carrying out any cleaning operations, set the machine to the “O” energy level, (machine switched off and plug removed from the mains).

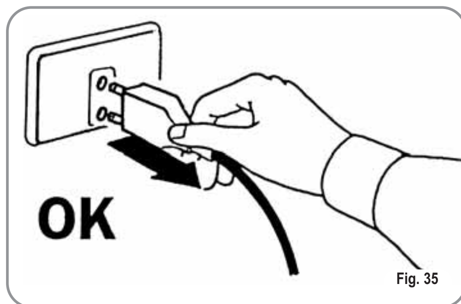


Fig. 35



Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

Cleaning the external surfaces: To clean the panels, use a soft, damp cloth.

9.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER

NOTE: Follow the instructions on the label applied on the inside of the front door.



Fig. 36

NOTE: Before starting the washing cycle check and refill the level of water in the water tank.

The machine is equipped to wash the delivery unit with detergent tablets and the milk circuit with liquid cleansers.

The machine will begin a wash cycle that consists of hot water deliveries alternated with pauses. The whole cycle lasts approximately 4 minutes.

We recommend that you carry out a WASHING CYCLE at least once a day using special cleansers.



We remind you not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started, otherwise detergent residues may remain inside the machine.

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

1. Position a container with water beside the machine.
2. Put the suction tube inside it.
3. Add the specific cleaning product (20 ml [0.005 Gal] of **Puly Milk**).

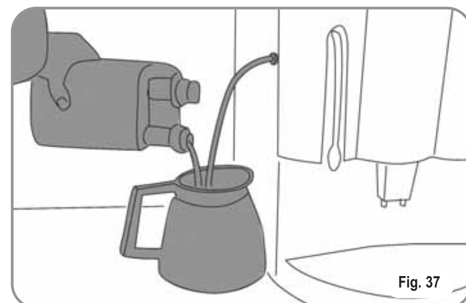


Fig. 37

4. Press the following key:



5. Keep pressing down on the key for about 5 seconds until the display reads:



6. Open the ground coffee conveyor hatch.
7. Insert the cleanser tablet (**puly Caff**) and close the hatch

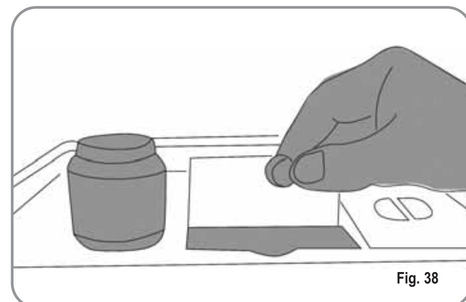


Fig. 38

8. Press the following key:



The display will read:

Clean


WARNING

If the DECAFFEINATED key is not pressed, after about 20 seconds the machine will automatically continue the washing cycle.

NOTE: During the washing cycle the dose keys are disabled.

- Afterwards the rinsing procedure will begin and the display will read:

Rinse

Reposition a container only with water in it.

NOTE: During the washing and rinsing cycles keeping a container under the delivery unit is advisable or empty the water collector once the wash and rinse cycles have been completed.

9.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE

- Should the washing cycle be interrupted by electricity failure, when the appliance is next turned on the unit will be in rest position and the display will read:

Please Clean

- Press the DECAFFEINATED key again in order to repeat the procedure described above in the paragraph 'CLEANING THE DELIVERY UNIT AND Milk Foamer.'

9.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING


CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

- Set the machine to the "O" energy level.
- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel key counter-clockwise.
- Open the Front panel



Fig. 39

- Remove any coffee residues deposited on the delivery unit sides.

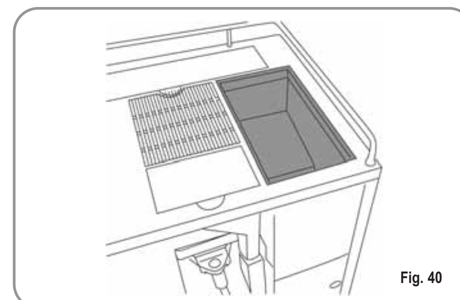


Fig. 40

ENGLISH

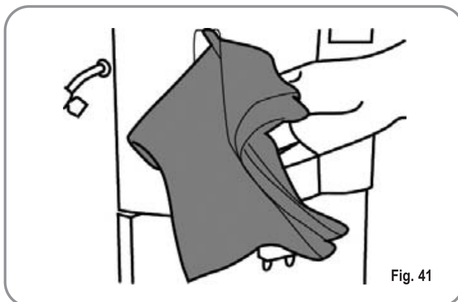
9.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

Clean the steam nozzle each time it is used to warm up drinks.

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

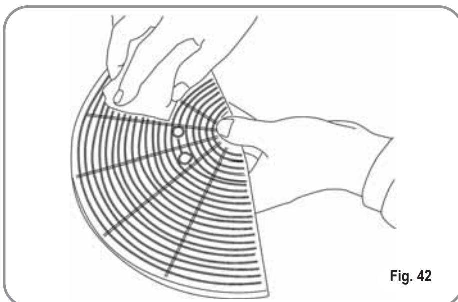
If cleaned when the nozzle is still hot, avoid touching it with bare hands.

Use a cloth dipped in hot water and/or a neutral cleanser.


Fig. 41

9.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

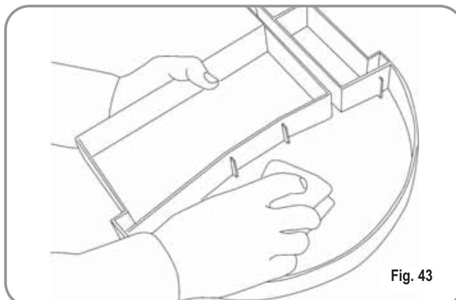
- Wash the grid clean with a brush and hot water and soap.


Fig. 42

9.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

- Clean the water collecting tray with hot water and soap, if necessary using a brush.

NOTE: The water collecting tray can be washed in the dishwasher.


Fig. 43

CAUTION

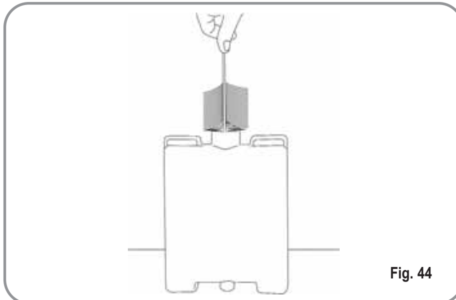
Never use any sort of solvent.

9.8 CLEANING THE WATER TANK

CAUTION

Switch off the machine before filling or removing the tank.

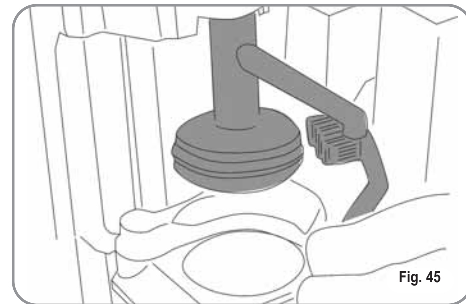
- Clean the water tank with hot water and soap, if necessary using a swab


Fig. 44

NOTE:rinse carefully so that undesirable residues aren't deposited on the bottom of the tank.

9.9 CLEANING THE GASKET

- Use a small brush to clean any deposits or coffee residues off the piston and the delivery unit site or any other areas soiled with coffee.


Fig. 45

9.10 CLEANING THE MILK FOAMER

NOTE:Follow the instructions applied on the label on the inside of the front door too.

- Set the machine to the "O" energy level.

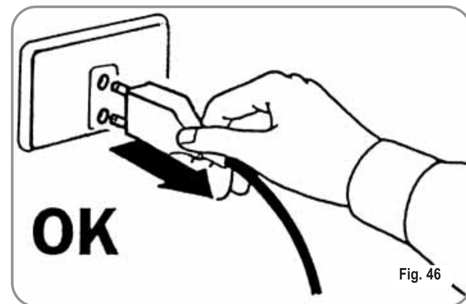


Fig. 46

- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel opening key counter-clockwise.
- Open the Front panel.

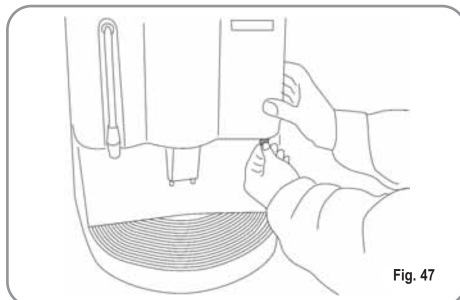


Fig. 47

IMPORTANT: Proceed with caution

- Extract the whole delivery unit including the milk foamer, pulling it towards you.
- Extract the milk foamer from the delivery group by sliding it upwards.

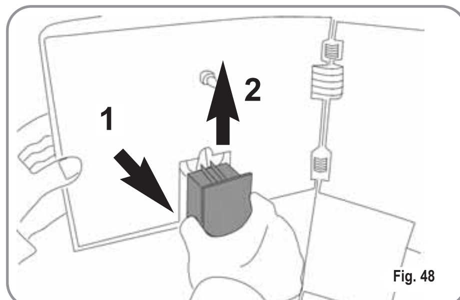


Fig. 48

- Disconnect all the tubes attached to it.
- Disassemble the milk foamer and wash it carefully.

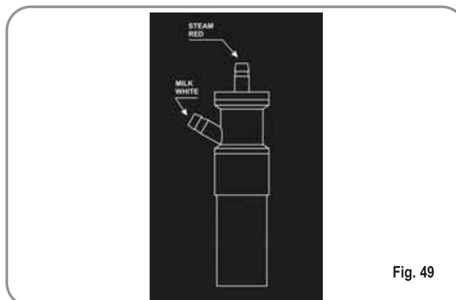


Fig. 49

NOTE: If the pause between one cappuccino and another is over one hour long, it is advisable to wash the milk foamer by fishing the milk suction tube in hot water rather than in milk.

- To reassemble proceed inversely, attaching the milk foamer tubes properly.

NOTE: To make the reassembling procedure easier, an explanatory label has been attached to the front door.

- Clean the drop collector (see paragraph THE DROP COLLECTING TRAY GRID)

ENGLISH

10. STANDARD SETTING TABLE

BEVERAGE	WATER VOLUME (cc) [in^3]	GRINDING TIME (sec)	MILK TIME (sec)	PRE-BREWING	TAMPING	NUMBER
Ristretto	40	7		No	Yes	
2 Ristretto	80	9		No	No	
Espresso	50	7		No	Yes	
2 Espresso	100	9		No	No	
Caffè	60	7		No	Yes	
2 Caffè	120	9		No	No	
Caffe Creme	100	7		No	No	
2 Caffe Creme	200	9		No	No	
Cappuccino	50	7	12	No	Yes	
Big Cappuccino	60	7	15	No	Yes	
Macchiato	50	7	12	No	Yes	
Caffellatte	60	7	12	No	Yes	
Milk			15			
Hot Water			20			
Steam			55			
Grounds number						20
Milk cleaning warning						00
Clean warning						00
Group setting						1.8 (secs)
Caffee temperature						98 (°C) [208 (°F)]
Steam temperature						125 (°C) [257 (°F)]
Water filter						00
Crinder setting						00
Shut down clean						No
Password						
Smart Card						No
Energy Saving						00

11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
GROUNDS DRAWER FULL Machine ready Drawer full	Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads: Machine Ready Drawer Out	
GROUNDS DRAWER OUT OF PLACE Machine ready Drawer out	Grounds drawer out of place.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Insert the grounds drawer into its special slot. Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink: • up until brewing, the alarm is displayed but the drink will be delivered; • after brewing, the cycle in progress will be suspended.The coffee cycle will recom-mence only when the drawer has been put back in its place. Should this alarm turn on during the group movement phase: • the movement will be interrupted When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.	
FRONT PANEL POSITION Machine Off Front Panel Open	Front panel open.	The machine functions are blocked.	Close the front panel.	

ENGLISH

DISPLAY	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
WASHING CYCLE IS NEEDEDGIO Clean Warning	The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.	The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.	Do a washing cycle (see paragraph WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER)	
WASHING THE MILK CIRCUIT IS NEEDED MilkCleanWarning	The set number of hours programmed from time of last milk based drink before washing, has been exceeded.	The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.	Perform a washing cycle for the milk foamer only. As in the case of a complete washing cycle, you must keep the key pressed down for 5 seconds without, however, inserting cleanser tablets for this group's washing. (See only points 1,2,3,4 of the paragraph 'WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER')	
SHUT DOWN CLEAN ShutDown Clean Press Enter	An end of service wash was set for the delivery unit during the programming stage.	An end of service wash must be performed before the machine is switched off.	Press the ENTER key as shown on the display. The machine will automatically perform an end of service wash, dispensing approx. 50cm^3 (3.0512 cu in) of water and will then switch off.	

12. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES

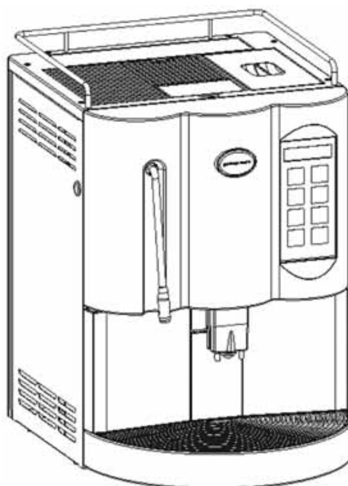
DISPLAY	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARMORE Xxxxxx Group Error	During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.	The control unit will halt whatever cycle is on by turning off both the movement actuator and those for drink delivery; the operator will not be able to make selections on the keyboard.	Open and close the machine door.	If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.
HEATER FILLING ALARM Boiler Filling	The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.	The machine will stop.		If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.
TURBINE ALARM On registering the alarm, the control unit will display a message about the drink in progress with the error message correspond-ing to the function. For example: Flowmeter Error	The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.	The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.	Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.	In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance. • Press the selected key to start the dosing; • Once the desired dose has been delivered in the cup, press the same key to halt the dose being delivered. Call the Service Technician.
WATER TANK EMPTY ALARM RefillWaterTank	The water tank is empty.	The coffee will not be delivered and the dosing will be halted while in progress.	Fill the water tank.	Use the Hot Water key to eliminate any air bubbles.

ENGLISH

DISPLAY	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
CLEANING FILTER ALARM Water Folter | 20	The volume counter has reached the number of litres of deliverable water set during programming phase.	Coffee will not be delivered; the dose will not be halted or it is variable.	Regenerate cleaning filter salts. To erase the alarm see paragraph on 'RESETTING CLEANING FILTER LITRE COUNTER'.	This alarm will not halt delivery. The cleaning filter alarm can be eliminated by programming the number of litres to zero (see paragraph on 'PROGRAMMING').
TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM Alarm:CoffeTemp Alarm:SteamTemp	One of the two temperature probes is broken.	Coffee will not be delivered.	Substitute the broken probe.	This alarm blocks all deliveries.
COFFEE QUANTITY ALARM Too Much Coffee	Too much coffee.	Coffee will not be delivered and an ejection cycle will be effected.	Reduce the quantity of coffee.	

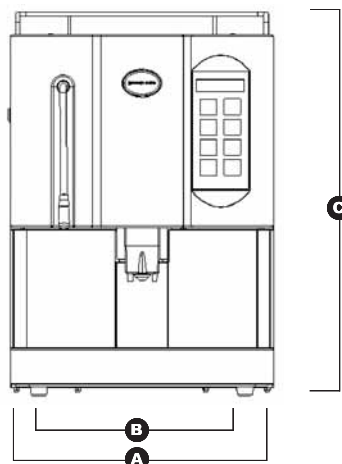
Toutes nos félicitations,
En choisissant le modèle **MICROBAR**, vous avez fait un excellent achat.
Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi.
Nous sommes certains que notre modèle **MICROBAR** augmentera votre confiance envers **Nuova Simonelli** et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle **MICROBAR** a été conçu pour augmenter la rentabilité du service cafétéria, optimisant au plus degré les coûts de service.
Cette machine a été fabriquée conformément aux normes CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et modifications successives.
Bien cordialement,

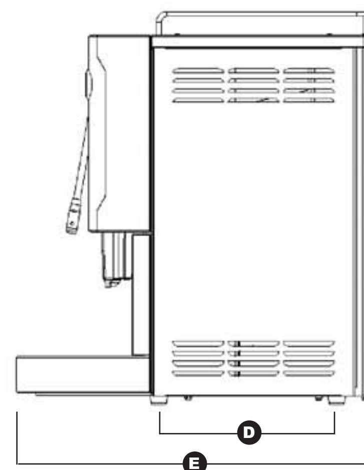
Nuova Simonelli s.r.l.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

POIDS NET	30 Kg	*66 Lb*
POIDS BRUT	33 Kg	*72 Lb*
PUISS. THERMIQUE	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONS	**A** 320 mm	***A*** *$12^{1/4}$ inc*
	B 200 mm	***B*** *$7^{3/8}$ inc*
	C 480 mm	***C*** *$18^{3/8}$ inc*
	D 260 mm	***D*** *$10^{1/16}$ inc*
	E 400 mm	***E*** *$15^{5/16}$ inc*





INDEX

FRANÇAIS

1. DESCRIPTION

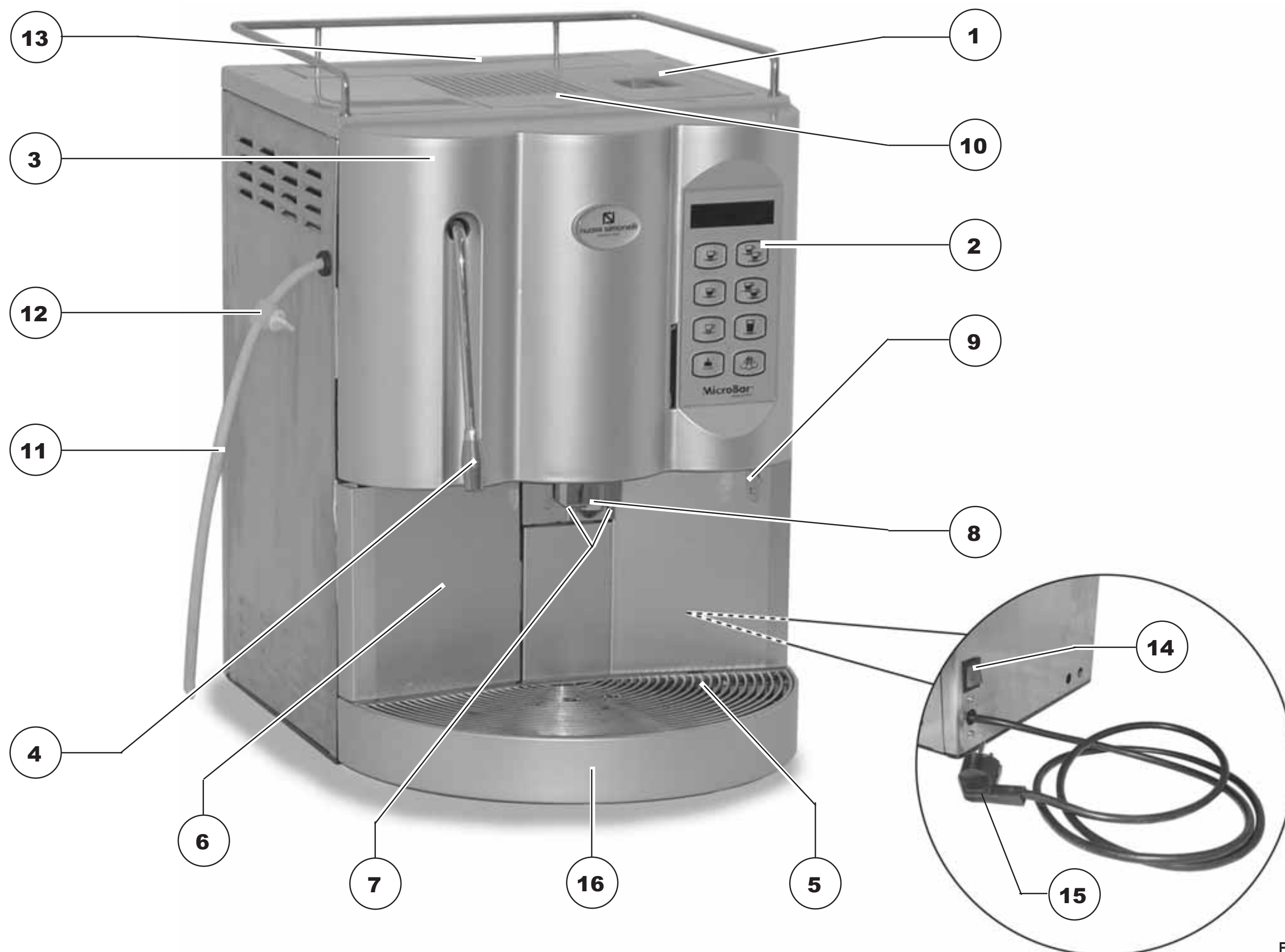


Fig. 1

LEGENDE

1 Couvercle d'accès au réservoir à café en grains
2 Tableau de commande
3 Porte antérieure
4 Bec Vapeur / Bec Eau chaude
5 Grille du bac de récupération des gouttes
6 Tiroirs à marc
7 Distributeurs de café
8 Bec distributeur lait / cappuccino (Version Cappuccino uniquement)
9 Clé Ouverture / Fermeture portillon des commandes
10 Couvercle d'accès au convoyeur de café moulu
11 Tube d'aspiration lait (Version Cappuccino uniquement)
12 Robinet de réglage du flux de lait (Version Cappuccino uniquement)
13 Couvercle d'accès aux réservoirs d'eau
14 Interrupteur général (ON / OFF)
15 Fiche de connexion au réseau
16 Bac de récupération des gouttes d'eau

1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)

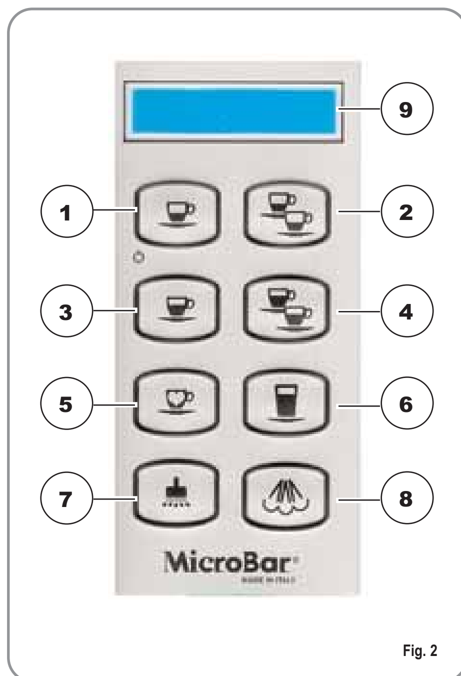


Fig. 2

LEGENDE

1 Touche 1 Express
2 Touche 2 Express
3 Touche 1 Café
4 Touche 2 Café
5 Touche Deuxième Moulin, Décaféiné, Cycle Lavage
6 Touche 1 Café lait
7 Touche Eau Chaude
8 Touche Vapeur
9 Affichage LCD

1.2 DESCRIPTION INTERNE MICROBAR

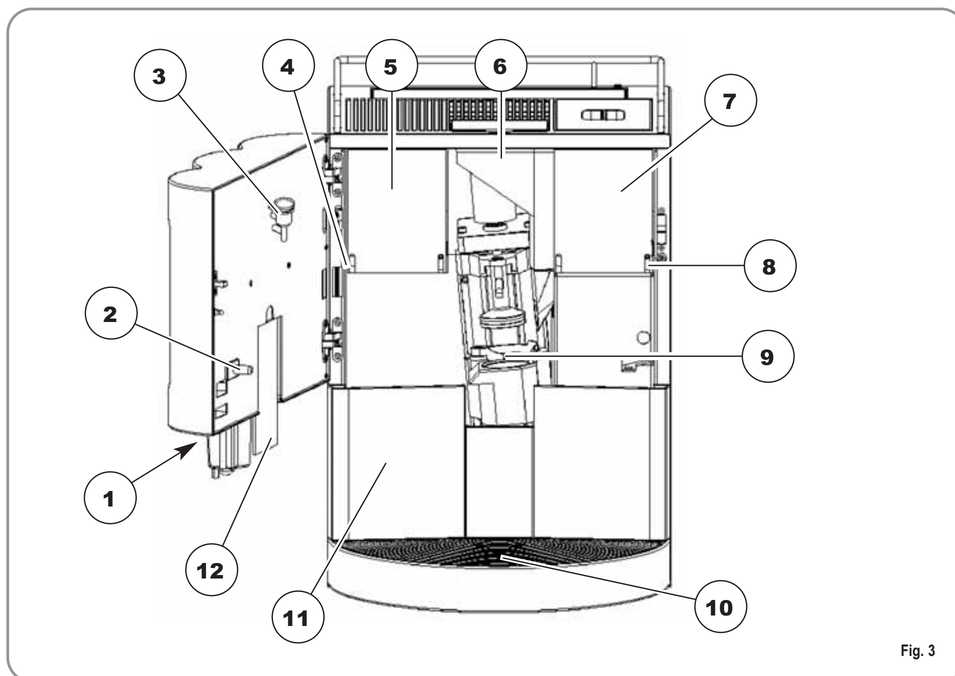


Fig. 3

LEGENDE

1 Clé – Serrure porte
2 Microcontact ouverture porte
3 Réglage du Générateur de mousse
4 Vis de réglage mouture café en grains moulin à café de gauche
5 Récipient café en grains moulin à café de gauche
6 Convoyeur café moulu
7 Récipient café en grains moulin à café de droite
8 Vis de réglage mouture café en grains moulin à café de droite
9 Groupe de distribution
10 Bac de récupération des gouttes
11 Tiroir marcs
12 Générateur de mousse

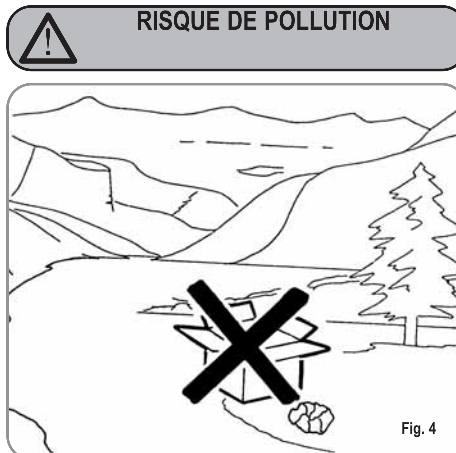
FRANÇAIS

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

☞ Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.
Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

☞ Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

⚠ RISQUE DE POLLUTION


Fig. 4

☞ Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil, en haut à droite. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.
Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.


Fig. 5

☞ En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

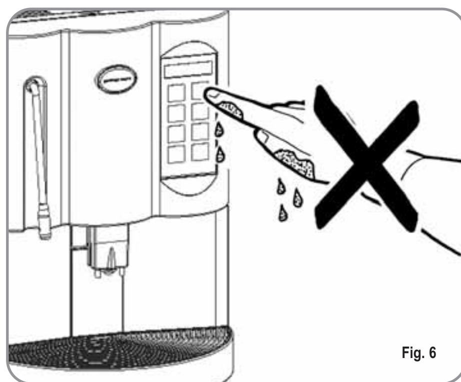
☞ L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

☞ Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

FRANÇAIS

☞ L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.
Et notamment:
- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE


Fig. 6

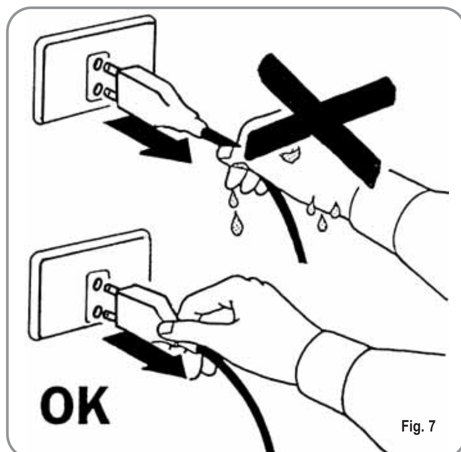


Fig. 7

☞ Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecté l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.

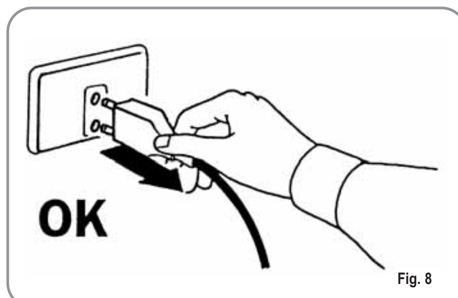


Fig. 8

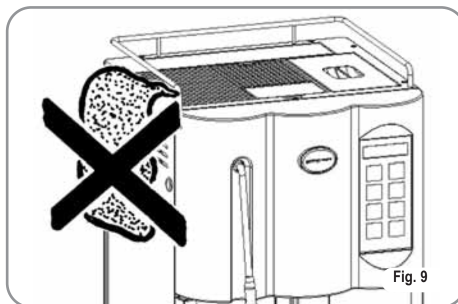
☞ Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "O", à savoir "INTERRUPTEUR APPAREIL ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.

☞ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.
L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

☞ Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.

☞ Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

☞ Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.


Fig. 9

☞ La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

☞ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.



ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

☞ **Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.**

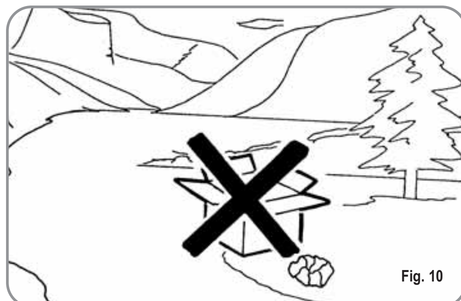


Fig. 10

☞ **pour favoriser l'aération de l'appareil, positionner ce dernier à une distance de 15 cm du mur ou d'autres appareils qui se trouvent du côté de l'aération.**

☞ **Après avoir commencé le cycle de lavage de l'appareil, veiller à ne pas l'interrompre car autrement il est possible que des résidus de détergent demeurent à l'intérieur de groupe de distribution.**



ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

☞ **Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.**



Fig. 11



ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

☞ **Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.**

☞ **Lors du remplissage du récipient à café, l'opérateur ne doit jamais y introduire les mains.**



ATTENTION
RISQUE DE CISAILLEMENT

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant Nuova Simonelli, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.



Fig. 12

3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.

  Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DEPLACEMENT

ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.

Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.

Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

ATTENTION

RISQUE DE POLLUTION

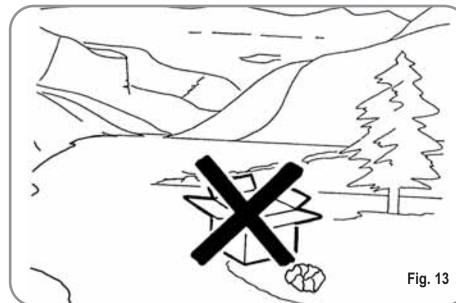


Fig. 13

FRANÇAIS

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES



ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.

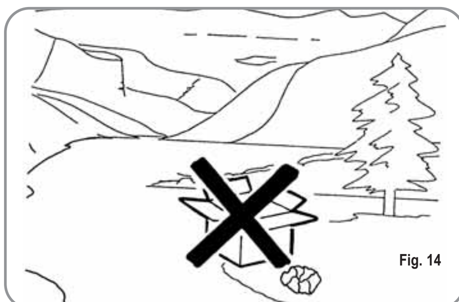


Fig. 14

Avant d'effectuer toute installation ou réglage, lire attentivement les PRESCRIPTIONS DE SECURITE contenues dans cette notice. L'entreprise ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant de l'inobservance des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans cette notice.



ATTENTION
RISQUE DE COURT-CIRCUIT

Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifier la correspondance entre le voltage pour lequel elle a été prédisposée et celui de l'installation.

4.1 INSTALLATION MACHINE VERSION AVEC RESERVOIR



ATTENTION

Eteindre la machine avant de remplir ou d'extraire le réservoir.

Après avoir sorti la machine de son emballage, suivre les instructions suivantes:

1 Positionner la machine sur un plan horizontal.
2 Ouvrir le portillon.
3 Extraire le réservoir d'eau en le soulevant vers le haut.

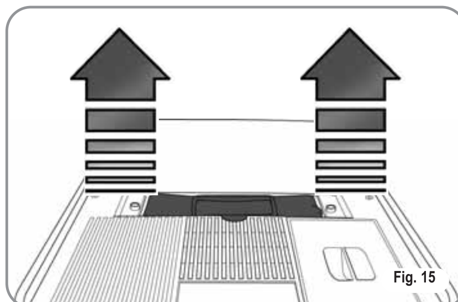


Fig. 15

4 Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon et rincer soigneusement en prenant soin d'éliminer tout résidu de savon.
5 Remplir le réservoir d'eau.
6 S'assurer que l'extérieur du réservoir soit sec.
7 Remettre le réservoir d'eau à sa place.8 Chiudere lo sportellino.

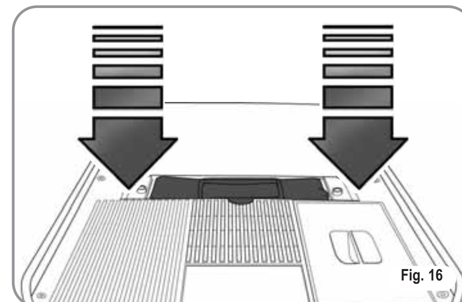


Fig. 16

8 Refermer le portillon.



ATTENTION

La dureté de l'eau doit être inférieure à 4° - 6° fr (degrés français).
Le contenu de chlore ne doit pas dépasser les 100 mg par litre.
Sous peine de déchéance des conditions de Garantie de la machine.

4.2 INSTALLATION MACHINE VERSION A BRANCHEMENT DIRECT

Après avoir extrait la machine de son emballage, procéder comme indiqué ci-après:

1 Positionner la machine sur une surface horizontale.
2 Extraire le tube avec prise de 3/4" du portillon qui se trouve sur la partie supérieure de la machine.

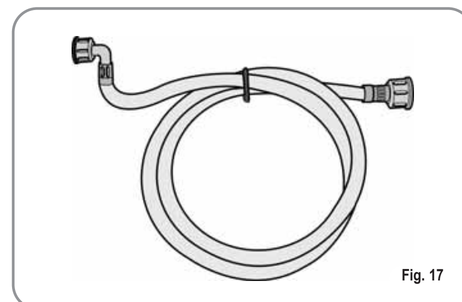
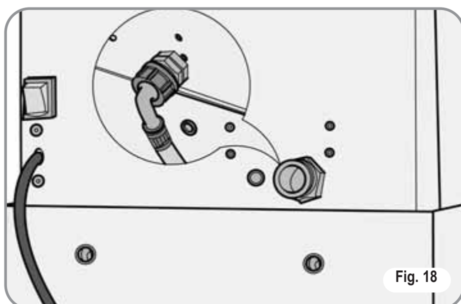


Fig. 17

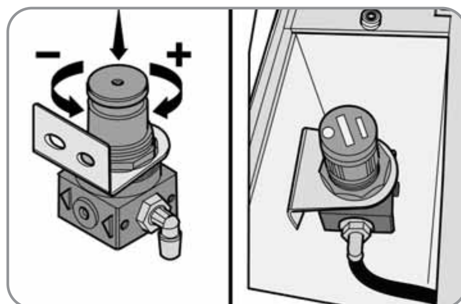
FRANÇAIS

3 Relier une extrémité du tube au raccord de 3/4” situé derrière la machine.


Fig. 18

4 Relier l'autre extrémité du tube au réseau hydrique.

5 La machine est équipée d'un réducteur de pression déjà calibré à environ 1,1 bar, accessible en ouvrant le portillon situé derrière la machine.
Si on désire modifier la pression, soulever la poignée du réducteur de pression et la tourner vers la droite pour augmenter la pression, et vers la gauche pour la diminuer; lorsque le réglage est terminé, rebaisser le robinet.



REMARQUE: la pression maximum en sortie du réducteur NE DOIT PAS dépasser 1,5 Bar.

ATTENTION

La dureté de l'eau doit être inférieure à 4° - 6° fr (degrés français).
Le contenu de chlore ne doit pas dépasser les 100 mg par litre.
Sous peine de déchéance des conditions de Garantie de la machine.

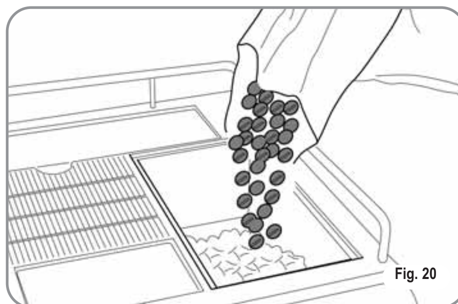
4.3 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE

1 Soulever le couvercle du récipient du café en grains.

ATTENTION

Ne verser dans le réservoir QUE du café en grains torréfiés. Tout autre type de café, par exemple du café moulu, peut endommager le moulin à café. Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

2 Verser les grains de café torréfié dans le réservoir sans le remplir entièrement de façon à permettre la fermeture du couvercle.


Fig. 20

3 Refermer le couvercle.

4.4 MISE EN MARCHE

REMARQUE: si la séquence indiquée ci-dessous ne se vérifie pas, consulter le Chapitre “ANOMALIES ET SOLUTIONS”.

Après avoir terminé les Opérations Préliminaires d'Installation:

1 Frapper l'interrupteur général de la machine en le positionnant sur “**ON**”.

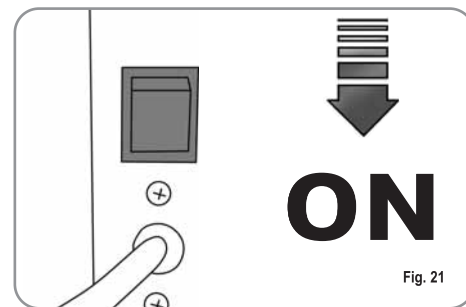


Fig. 21

L'affichage LCD s'allume et visualise le message suivant:



Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche “**ENTER**”:



La machine recharge directement l'eau dans la chaudière et commence la phase de réchauffement.
Lorsque la température programmée est atteinte, le message suivant s'affiche :



REMARQUE: le temps initial est de 3 minutes environ.

FRANÇAIS

REMARQUE: La machine est munie d'un dispositif de sécurité qui, au bout d'une minute et demie de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (afin d'éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur général, puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et cette dernière est prête pour l'utilisation.



LORS DE LA PREMIERE INSTALLATION, OU APRES L'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIERE, AVANT DE DISTRIBUER LES CAFES, FRAPPER LA TOUCHE DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE, PLUSIEURS FOIS SI NECESSAIRE, JUSQU'A CE QUE L'ON OBTIENNE UN FLUX REGULIER DE LA LANCE.

4.5 ARRET

Pour éteindre la machine, procéder comme suit:

- Lorsque la machine est allumée, maintenir la touche "**ENTER**" appuyée pendant 5 secondes:





- L'affichage LCD visualise le message suivant:
- Pour arrêter complètement la machine, frapper l'interrupteur général et le positionner sur "**OFF**".

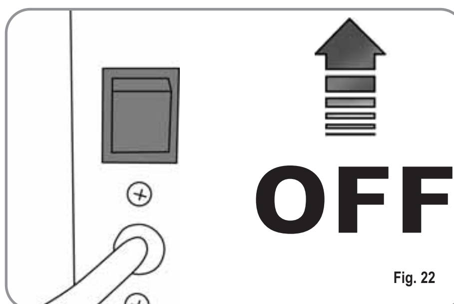


Fig. 22

FRANÇAIS

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

5.1 REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE



La procédure de réglage de la mouture doit être effectuée avec le moulin à café en fonction.

REMARQUE: Opération possible même avec la machine allumée.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la bague de réglage de la mouture. En suivant le sens indiqué par les flèches, il est possible d'obtenir une mouture plus GROSSE (sens inverse aux aiguilles d'une montre) ou plus FINE (sens des aiguilles d'une montre) des grains de café, en agissant sur la clé hexagonale 3 mm.
- Refermer le portillon en le fermant à clé.

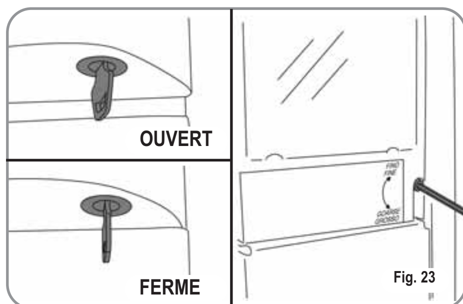


Fig. 23

5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Cette opération peut être effectuée même avec la machine allumée.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la vis de réglage.

Pour modifier la quantité d'air dans le groupe à cappuccino, et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage comme indiqué en figure, de façon à augmenter / diminuer l'air dans le groupe à cappuccino.

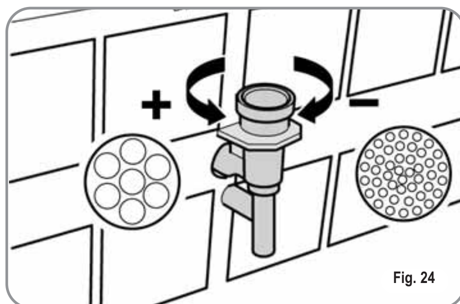


Fig. 24

5.3 REGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)

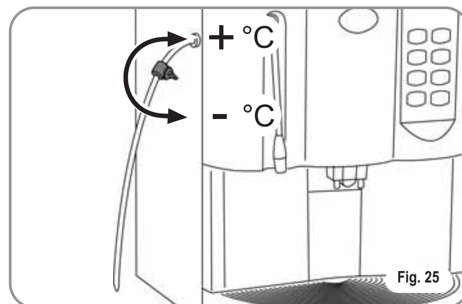


Fig. 25

REMARQUE: Opération possible même avec la machine allumée.

Pour modifier le flux de lait aspiré, et donc la température du lait distribué, agir sur le robinet de réglage relatif comme suit:

- Tourner le robinet d'aspiration du lait vers LA DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER le flux d'aspiration du lait et donc pour DIMINUER / AUGMENTER la température.
- Agir sur le robinet jusqu'à ce que la température désirée du lait distribué soit atteinte.

6. UTILISATION

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité contenues dans cette notice.



Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes, appeler le centre d'assistance car l'opérateur ne doit en aucun cas effectuer lui-même les interventions.

6.1 MISE EN MARCHE

REMARQUE: Si la séquence indiquée ci-dessous ne se vérifie pas, consulter le Chapitre "ANOMALIES ET SOLUTIONS".

- Frapper l'interrupteur machine: l'affichage LCD s'allume et visualise le message suivant:



- Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche "**ENTER**":



La machine recharge automatiquement l'eau dans la chaudière et commence la phase de réchauffement.
Lorsque la température programmée est atteinte, le message suivant s'affiche:



REMARQUE: Le temps initial est de 3 minutes environ.

REMARQUE: La machine est munie d'un dispositif de sécurité qui, au bout d'une minute et demie de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (afin d'éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur général, puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et cette dernière est prête pour l'utilisation.

6.2 ARRET

Pour éteindre la machine, procéder comme suit:

- Lorsque la machine est allumée, maintenir la touche "**ENTER**" appuyée pendant 5 secondes:



- L'affichage LCD visualise le message suivant:



- Pour arrêter complètement la machine, frapper l'interrupteur général et le positionner sur "**OFF**".



Fig. 26

6.3 CONFIGURATION STANDARD

LEGENDE TOUCHES
(Configuration standard)



1 Express



2 Express



1 Café



2 Cafés



Deuxième moulin
Décaféiné
Cycle Lavage



Café au lait



Eau chaude



Vapeur

IMPORTANT: Il est possible d'attribuer aux touches n° 1 - 2 - 3 - 4 – 6 (voir description relative "AFFICHAGE") une boisson différente selon son propre goût ou selon les habitudes du pays (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe CONFIGURATION SELECTIONS).

6.4 CONFIGURATION DES SELECTIONS

Programmer la fonction désirée sur les touches à disposition n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 du clavier (voir chapitre “AFFICHAGE”), à travers les procédures de programmation (voir Chapitre Programmation).
Les touches 1 - 2 peuvent être configurées seulement avec les boissons café; les touches 2 - 4 - 6 peuvent être configurées avec toutes les boissons.
Appliquer ensuite l’étiquette spéciale fournie avec la machine.

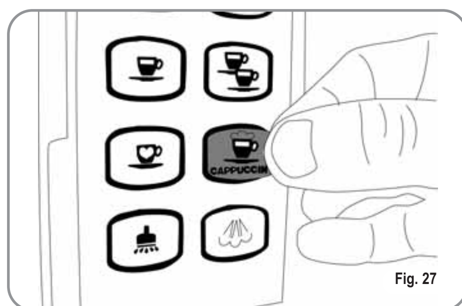


Fig. 27

LEGENDE TOUCHES
(Configuration sélections)



Cappuccino



Big Cappuccino



Nuage de lait



Lait



1 Café serré



2 Cafés serrés



1 Café Crème



2 Cafés Crème

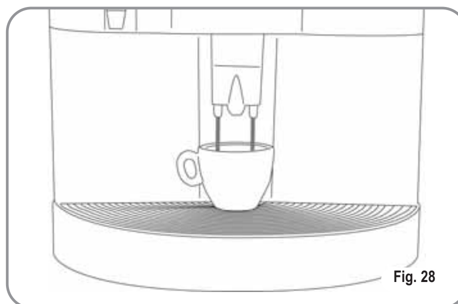
6.5 PREPARATION CAFE




La modalité de préparation est la même pour le café express et pour le café léger.

- Positionner une tasse sous les becs distributeurs de café

Les boissons sortent toujours simultanément des deux becs distributeurs.


Fig. 28

- Frapper une fois la touche de distribution du café désiré.




- Le café est en préparation.
- L’affichage visualise un message différent selon le type de café sélectionné.

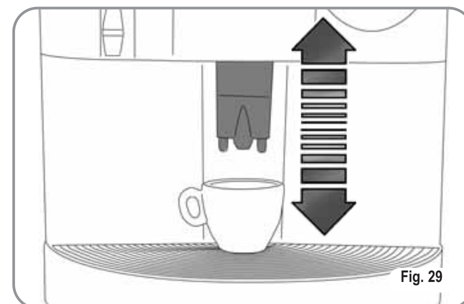




Laisser la tasse sous les becs distributeurs jusqu’à ce que les messages s’effacent.

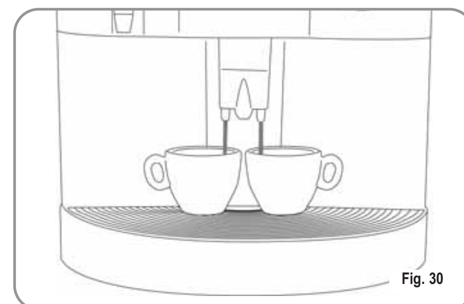
REMARQUE: Les becs distributeurs de café peuvent être réglés sur la hauteur afin de les adapter à chaque type de tasse.

Positionner délicatement les becs distributeurs dans la position désirée de façon à limiter la distance entre la tasse et le bec distributeur.


Fig. 29

6.6 PREPARATION 2 CAFES

- Positionner une tasse sous chaque bec distributeur.


Fig. 30

- Frapper une fois la touche de distribution du café désiré.




- Le café est en préparation.

- L'affichage visualise un message différent selon le type de café sélectionné.

2 Express

2 Cafes

Laisser la tasse sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

6.7 PREPARATION CAFE SERRE CAFE CREME









Pour la réalisation, suivre les procédures pour le Café expresso et pour le Café léger (voir paragraphe CAFE EXPRESSO - CAFE LEGER).

6.8 PREPARATION CAFE AU LAIT

- Position un récipient contenant du lait à côté de la machine.
- Plonger le tube d'aspiration du lait à l'intérieur du récipient

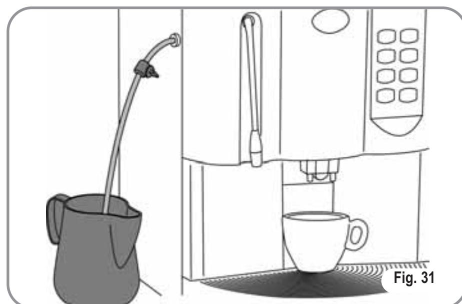


Fig. 31

- Positionner la tasse où sera verser le café au lait.
- Régler, au moyen du robinet situé le long du tube, la quantité de lait désirée.
- Frapper une fois la touche de distribution du café au lait.



- Le café au lait est en préparation.
- L'affichage indique:

Cafe Lait

Laisser les deux tasses sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

6.9 PREPARATION CAPPUCCINO ET BIG CAPPUCCINO





Pour obtenir un cappuccino, suivre les procédures indiquées pour le CAFE AU LAIT (voir paragraphe CAFE AU LAIT).).

6.10 CAFE AVEC NUAGE DE LAIT (3 couches: lait / café / lait)



pour obtenir un café avec un nuage de lait, suivre les procédures indiquées pour le CAFE AU LAIT (voir paragraphe CAFE AU LAIT).

6.11 LAIT CHAUD



Pour obtenir le lait chaud, suivre les procédures indiquées pour le CAFE AU LAIT (voir paragraphe CAFE AU LAIT).

6.12 PREPARATION CAFE DECAFEINE EN POUDRE

- Ouvrir le couvercle d'accès au convoyeur de café moulu.



ATTENTION

Ne verser dans le convoyeur que du café moulu. Tout autre type de café peut endommager la machine.
Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

- Introduire à l'intérieur du convoyeur une seule dose de café décaféiné moulu.

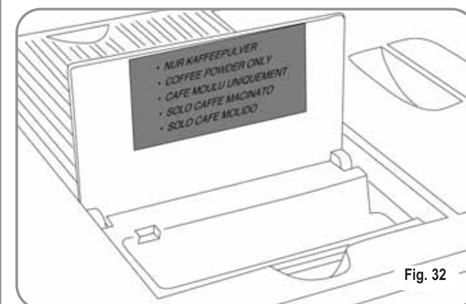


Fig. 32

- Frapper une fois la touche.
  (Frapper deux fois pour la version avec double moulin à café).



FRANÇAIS

• L'affichage indique:

```
Decafeine
Jour      Heur
```

• Frapper la touche relative au type de café désiré en suivant la procédure du paragraphe “CAFE EXPRESS – CAFE LEGER”.
• Le café est en préparation.
• L'affichage indique (exemple):

```
Decafeine
Express
```

Laisser la tasse sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

6.13 *UTILISATION SEUXIEME MOULIN A CAFE (UNIQUEMENT sur Version avec double moulin)*


ATTENTION

Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

• Frapper une fois la touche suivante:



• Le message suivant s'affiche:

```
Moulin 2
Jour      Heur
```

• Frapper la touche correspondant à la boisson désirée.
• Par exemple, en frappant la touche correspondant au café expresso, le message suivant s'affiche:

```
Moulin 2
Express
```

6.14 *EAU CHAUDE*


ATTENTION

Avant d'effectuer l'opération suivante, s'assurer qu'il y ait de l'eau à l'intérieur du réservoir. En cas contraire, remplir le réservoir. Ne pas utiliser pour les récipients de Thé.

Permet la distribution d'eau chaude pour la préparation du thé, de camomilles ou de tisanes.
Positionner sous le bec à vapeur / eau chaude un récipient approprié (une tasse).
• Frapper une fois la touche de distribution Eau Chaude.



• De l'eau chaude sort du bec à vapeur.


Fig. 33

• L'affichage indique

```
Machine Prete
The
```

• Lorsque la quantité désirée est obtenue, frapper à nouveau la touche de distribution Eau Chaude pour interrompre l'écoulement du liquide.

6.15 VAPEUR



Lors de la distribution de la vapeur, ne pas toucher avec les parties du corps le bec de distribution, ni mettre les mains dessous; le bec doit toujours être incliné vers le bas sur la grille ont sont positionnées les tasses.

Permet la distribution de vapeur pour émulsionner le lait, ou pour réchauffer d'autres liquides.

- Frapper une fois la touche de distribution vapeur.



- Le bec se vide de l'eau de condensation résiduelle puis, lorsque la vapeur commence à être distribuée, utilisez-la pendant le temps nécessaire.
- L'affichage indique (exemple):

Vapeur

- Frapper à nouveau une fois la touche "VAPEUR" pour interrompre la distribution de vapeur.

IMPORTANT: Au terme de chaque distribution, nettoyer soigneusement le bec à vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

FRANÇAIS

7. PROGRAMMATION

7.1 LEGENDE

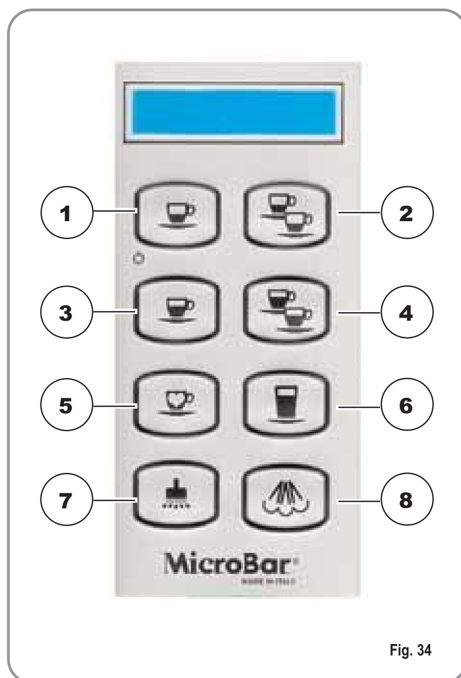


Fig. 34

(1) Touche **ENTER**: pour accéder au menu et/ou pour confirmer les valeurs et passer à la phase successive.

(2) (4) Touche **CURSORI**: pour faire défiler les menus et pour incrémenter / décrémenter les valeurs.

(3) Touche **RESET**: pour confirmer et pour revenir à la phase précédente.

LISTE DES FONCTIONS PROGRAMMABLES

Fonctions accessibles depuis la modalité **UTILISATEUR** et la modalité **TECHNICIEN**

1. COMPTE TOT
2. NOM PRODUIT
3. PROG. DOSES
4. PROG. MOULIN 1 S
5. PROG. MOULIN 2S (uniquement sur version avec double moulin)
6. DOSE LAIT
7. JOUR/HEURE
8. PROGRAM. ON/OFF
9. PROGRAM. ON/OFF
10. LANGUE

Fonctions accessibles **UNIQUEMENT** depuis la modalité **TECHNICIEN**



Opération autorisée UNIQUEMENT aux Techniciens Qualifiés.
Le réglage de la part de Techniciens NON qualifiés ou d'autres personnes peut exclure la Garantie.

L e s
fonctions supplémentaires auxquelles il est possible d'accéder en modalité **TECHNICIEN** sont les suivantes:

11. PRE-INFUSION
12. PRESSAGE
13. QUANTITE MARCS
14. ALARME LAV. LAIT
15. ALARME LAVAGE
16. LAV.FIN SERVICE
17. REGLAGE GROUPE
18. REGLAGE MOULIN
19. TEMPS CAFE
20. TEMP. VAPEUR
21. MOT D EPASSE
22. SMART CARD
23. FILTRE EAU L
24. DECALCIFICATION

7.2 PROGRAMMATION

En entrant dans la programmation, on accède à toutes les fonctions de la modalité **UTILISATEUR** et de la modalité **TECHNICIEN**

Pour entrer dans les ambiances de programmation, procéder comme suit:

REMARQUE: opération possible même avec la machine allumée.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes; l'affichage indique:

Machine OFF
Porte Ouverte

- Frapper la touche **ENTER**, fermer le portillon machine; l'affichage indique:

Attendre Merci
Chauffage

FRANÇAIS

- Une fois le cycle d'expulsion terminé, le groupe se positionne en phase de repos et l'affichage visualise la première option du menu de programmation:

```
Compte Total
```

FONCTIONS TOUCHES

▲▼ : Défilement Liste Fonctions Programmables et/ou décrément / incrément valeurs.

ENTER : Entrée Menu / Sous-menus et confirmation données..

RESET : Déplacement au niveau précédent et confirmation des données.

7.3 QUITTER LA PROGRAMMATION

Pour quitter les ambiances de programmation, procéder comme suit:

REMARQUE: opération possible même avec la machine allumée et à partir de toutes les fonctions visualisées.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes; l'affichage indique:

```
Machine      OFF
 Porte Ouverte
```

- Refermer le portillon machine et tourner la clé dans le sens des aiguilles d'une montre; l'affichage indique:

```
  Machine OFF
 Jour       Heur
```

Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche "**ENTER**":



- En alternative, il est possible de faire défiler toutes les fonctions à l'aide de la touche ▼ jusqu'à ce que le message suivant s'affiche:

```
 Machine Prete
 Jour       Heur
```

7.4 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR

1. COMPTE TOT

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
L'affichage visualise les quantités de doses effectuées pour chaque boisson.

1 Tot. Café serré
2 Tot. 2 Cafés serrés
3 Tot. Express
4 Tot. 2 Express
5 Tot. Café
6 Tot. 2 Cafés
7 Tot. Café crème
8 Tot. Lait
9 Tot. Café au lait
10 Tot. Nuage de lait
11 Tot. Cappuccino
12 Tot. Big Cappuccino
13 Tot. Déca
14 Tot. Lavage
15 Tot. Litres

Touches ▲▼ pour visualiser les différents totaux relatif à toutes les boissons.
Touche **RESET** retour au menu précédent.

En maintenant la touche ▼ appuyée, un message affiche le total absolu des doses produites par la machine.

Pour remettre à zéro les comptages, frapper en même temps sur les touches ▲▼.
L'affichage visualise le message "Reprogr.compte".

2. NOM DU PRODUIT:

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Une boisson est attribuée à chaque touche.
Exemple:

```
Nom Produit:   1
    Express
```

Dans ce cas, la boisson "Express" a été attribuée à la touche (1).

Touches ▲▼ visualise les noms des boissons disponibles pour la touche.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu.
La touche **ENTER** confirme le type de boisson pour la touche en programmation , et on passe à la sélection de la boisson pour la touche successive.
Les touches programmables sont les suivantes:

(1) (2) (3) (4) (6)

Une fois la programmation de la dernière touche terminée, on passe à l'option de menu successive.

NOTA: I Les touches (2) (4) (6) sont programmables comme boissons à base de lait et comme boisson café.

FRANÇAIS

Les touches (1) (3) sont programmables uniquement comme boissons café.

3. PROG. DOSES

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation des doses d'eau utilisées pour chaque boisson.

1 Progr. Dose café Café Serré
2 Progr. Dose café 2 Cafés Serré
3 Progr. Dose café Express
4 Progr. Dose café 2 Express
5 Progr. Dose café Café
6 Progr. Dose café 2 Café
7 Progr. Dose café Café crème
8 Progr. Dose café Café au lait
9 Progr. Dose café avec nuage de lait
10 Progr. Dose café Cappuccino
11 Progr. Dose café Big Cappuccino
12 Progr. Dose café Thé
13 Temps maximum vapeur

Touches ▲▼ incrément / décrément de la quantité d'eau utilisée pour la réalisation de la boisson relative.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

4. PROG. MOULIN 1S

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Il est possible de programmer les temps de mouture pour chaque boisson relativement au moulin à café de droite (sec.).

1 Temps Mouture Café serré
2 Temps Mouture 2 Cafés serrés
3 Temps Mouture Express
4 Temps Mouture 2 Express
5 Temps Mouture Café
6 Temps Mouture 2 Cafés
7 Temps Mouture Café crème
8 Temps Mouture Café au lait
9 Temps Mouture Café avec nuage de lait
10 Temps Mouture Cappuccino
11 Temps Mouture Big Cappuccino

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de mouture utilisé pour la réalisation de la boisson relative.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

5. PROG. MOULIN 2S (uniquement sur version avec double moulin)

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Il est possible de programmer les temps de mouture pour chaque boisson relativement au moulin à café de gauche (sec.).

1 Temps Mouture Café serré
2 Temps Mouture 2 Cafés serrés
3 Temps Mouture Express
4 Temps Mouture 2 Express
5 Temps Mouture Café
6 Temps Mouture 2 Cafés
7 Temps Mouture Café crème
8 Temps Mouture Café au lait
9 Temps Mouture Café avec nuage de lait
10 Temps Mouture Cappuccino
11 Temps Mouture Big Cappuccino

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de mouture utilisé pour la réalisation de la boisson relative.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

6. DOSE LAIT

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du temps de distribution du lait (sec.).

1 Lait
2 Café au lait
3 Nuage de lait
4 Cappuccino
5 Big Cappuccino

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de distribution du lait utilisé pour la réalisation de la boisson relative.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

7. JOUR/HAURE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Le jour, l'heure et les minutes sont programmés et ils apparaissent sur l'affichage de la machine.

1 Jour
2 Heure
3 Minutes

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de mouture utilisé pour la réalisation de la boisson relative.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.
Après avoir programmé le jour, on revient sur le menu principal.

8. PROGRAM. ON/OFF

Le **ON/OFF** automatique de la machine est programmé (mise en marche/arrêt) seulement si l'interrupteur de la machine est sur **ON**.

Par défaut, la machine est programmée avec tous les jours de la semaine réglés sur la modalité “**REPOS**”, par conséquent pour allumer / éteindre la machine, il faut utiliser l'interrupteur général.

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux sous-menus et le message suivant s'affiche:



En frappant ▲▼ il est possible d'afficher les programmations de tous les jours de la semaine.

Frapper la touche **RESET** pour programmer le **DIMANCHE** comme jour de repos hebdomadaire, en excluant la mise en marche et l'arrêt automatique. Le message suivant s'affiche:



Pour réactiver la mise en marche / arrêt automatique, frapper la touche **ENTER**.
Pour confirmer la programmation, frapper la touche _ pour passer à l'affichage des programmations du jour suivant.
En frappant la touche **ENTER** l'heure de mise en marche se met à clignoter; utiliser les touches __ pour augmenter / diminuer l'heure.
Après avoir programmé l'heure désirée, frapper **ENTER** pour programmer le jour suivant.
Après le **SAMEDI** en frappant la touche _ on retourne au menu principal.

9. ECONOMIE ENERGIE

Le temps après lequel la machine active le dispositif d'économie énergétique se programme en maintenant toutefois la chaudière à la température de service

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.

1 Heure:Minutes

Touches ▲▼ augmenter / diminuer de 30 minutes en 30 minutes le temps au-delà duquel la fonction **ECONOMIE ENERGIE** est activée
Si on laisse le compteur à zéro, la fonction est exclue.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur programmée.

10. LANGUE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer la langue de l'interface, entre la machine et l'opérateur, qui s'affiche sur l'écran.

Touches ▲▼ pour sélectionner la langue désirée.
Les langues sélectionnables sont les suivantes:
Italien, Anglais, Espagnol, Allemand, Français.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la donnée programmée.

7.5 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN

Pour accéder aux fonctions programmables uniquement dans la **MODALITE TECHNICIEN**, parcourir toutes les fonctions accessibles dans la **MODALITE UTILISATEUR** jusqu'à ce que le message suivant s'affiche:



Entrer le mot de passe correct pour accéder à la première option du menu de programmation accessible dans la **MODALITE TECHNICIEN**.

REMARQUE: Le mot de passe standard programmé est:



Par conséquent, pour avoir accès aux fonctions réservées au technicien, dans le cas d'un premier accès ou si le mot de passe n'a pas été modifié, il est nécessaire de frapper cinq fois de suite sur la touche du tableau à poussoirs de la machine.



Si le mot de passe introduit est erroné, la machine quitte automatiquement la programmation, et se place en condition de Machine Prête.

11. PRE-INFUSION

En frappant la touche **ENTER** il est possible d’accéder au sous-menu.
Programmation, pour chaque boisson, de la possibilité d’effectuer la pré-infusion de la pastille de café (**OUI** ou **NON**).

1 Pré-infusion Café serré
2 Pré-infusion 2 Cafés serrés
3 Pré-infusion Express
4 Pré-infusion 2 Express
5 Pré-infusion Cafè
6 Pré-infusion 2 Cafés
7 Pré-infusion Café crème
8 Pré-infusion Café au lait
9 Pré-infusion Nuage de lait

FRANÇAIS

10 Pré-infusion Cappuccino
11 Pré-infusion Big Cappuccino

Touches ▲▼ confirmation / annulation de la pré-infusion de la pastille.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

12. PRESSAGE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation, pour chaque boisson, de la compression de la pastille (**OUI** ou **NON**).

1 Pressage Café serré
2 Pressage 2 Cafés serrés
3 Pressage Express
4 Pressage 2 Express
5 Pressage Café
6 Pressage 2 Cafés
7 Pressage Café crème
8 Pressage Café au lait
9 Pressage Nuage de lait
10 Pressage Cappuccino
11 Pressage Big Cappuccino

Touches ▲▼ confirmation / annulation compression de la pastille pour la réalisation de la boisson relative.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

13. QUANTITE MARCS

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du nombre de marcs de café au-delà duquel l'affichage visualise le message conseillant de vider le tiroir des marcs et la machine se bloque pour permettre l'opération en toute sécurité.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre de marcs pour procéder à l'opération de vidage du tiroir des marcs de café.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

14. ALARME LAV. LAIT

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du nombre d'heures, depuis la dernière distribution de lait, au-delà duquel l'affichage visualise l'avis de nettoyage du générateur de mousse pour cappuccino.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre d'heures pour la visualisation du message de nettoyage du générateur de mousse.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

15. ALARME LAVAGE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du temps de repositionnement du groupe.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le temps de remontée du moteur.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée

16. LAV.FIN SERVICE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer le lavage du groupe distributeur de boisson, lorsque la machine est éteinte.
En mettant le paramètre sur « SI », la fonction est validée.

Si la fonction est validée, une distribution d'eau est effectuée équivalente à 100 cm^3

Touches ▲▼ pour valider (**SI**) / exclure (**NO**) la fonction de lavage en fin de service.

17. REGLAGE GROUPE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du temps de repositionnement du groupe.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le temps de remontée du moteur.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

18. REGLAGE MOULIN

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation de la possibilité d'incrémenter les temps de mouture de 0.1 sec tous les 50 - 250 débits.
En programmant ce paramètre sur 0, la fonction est invalidée.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre de débits au-delà duquel on obtient l'incrément du temps de mouture.
Les valeurs sélectionnables sont 0, 50, 100, 150, 200, 250.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et

retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

19. TEMP.CAFE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation de la température de la chaudière café.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer la température de la chaudière café.
La température maximum programmable est 105°C (221°F).
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

20. TEMP. VAPEUR

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation de la température de la chaudière vapeur.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer la température de la chaudière vapeur.
La température maximum programmable est 138°C (280°F).
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

21. MOT DE PASSE

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer le nouveau mot de passe d'accès aux fonctions programmables dans la **MODALITE TECHNICIEN**.

Taper une combinaison de 5 touches (parmi les 8 à disposition sur le clavier) et programmer le nouveau mot de passe désiré
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie. Touche **ENTER** pour confirmer la donnée programmée.

22. SMART CARD

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer la validation du lecteur **SMART CARD**.
En mettant le paramètre sur « **SI** », la fonction est validée.

Touches ▲▼ pour valider (**SI**) / exclure (**NO**) le lecteur **SMART CARD**.

23. FILTRE EAU L

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du nombre de litres d'eau distribuée au-delà duquel l'affichage visualise l'avis de nettoyage du filtre de l'eau.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre de litres d'eau distribuée pour la visualisation du message de nettoyage du filtre de l'eau.
Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche **ENTER** invalidée.

24. DECALCIFICATION (Uniquement sur Microbar avec version à réservoir)

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Effectue le cycle automatique de décalcification des chaudières de la machine.

Lorsque le message suivant s'affiche:

```
Decalcification
 Start Cycle?
```

En frappant la touche **RESET** il est possible de retourner au niveau de menu précédent; si on frappe la touche **ENTER**, la machine commence le cycle de décalcification.

OPERATIONS:

- Avant d'entamer le cycle de décalcification, remplir le réservoir avec la solution d'eau et de produit décalcifiant.

REMARQUE: utiliser au moins 2 litres (0,53 gal) de solution, autrement il faut relancer le cycle.

- Lorsque le message suivant s'affiche:

```
Decalcification
 Start Cycle?
```

- Frapper la touche **ENTER**;
- La machine commence à prélever la solution dans le réservoir tout en expulsant simultanément de l'eau chaude à travers la lance.
  Lorsque la solution est vidée dans le réservoir, l'affichage alterne les messages suivants:

```
Decalcification
Attendre Merci
```

```
Decalcification
   Reservoir
```

- Rincer le réservoir et le remplir à nouveau avec de l'eau propre (sans éteindre la machine)

FRANÇAIS

REMARQUE: utiliser au moins 4 litres (1,06 gal) de solution, autrement il faut relancer le cycle.

- Attendre ensuite environ 10 minutes
- Au terme de l'attente, l'affichage visualise:

Rincage
Press ENTER

- En frappant la touche **ENTER**, la machine commence le cycle de rinçage, en prélevant l'eau dans le réservoir et en l'expulsant à travers la lance.
  Le processus dure jusqu'à ce que l'eau se vide entièrement dans le réservoir.
- A la fin de la phase de rinçage, la machine affiche en alternance les messages suivants:

Rincage
Chauffage

Rincage
Reservoir

- Remplir à nouveau le réservoir (sans éteindre la machine), et le message suivant s'affiche:

Chauffage

Attendre quelques minutes que la machine se réchauffe et se place en condition de Machine Prête.



ATTENTION

Pendant la phase de réchauffement, il est possible que quelques gouttes d'eau ou de



ATTENTION

vapeur sortent de la lance de l'eau chaude. Au terme du cycle de décalcification, il est conseillé d'actionner la vapeur pendant quelques minutes.

FRANÇAIS

8. FONCTIONS SPECIALES MISE AU POINT MACHINE

8.1 REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES EPURATEUR

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total de litres d'eau consommés.
La procédure se fait de la façon suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en maintenant la touche:

(7)

appuyée jusqu'à ce que l'affichage visualise le message:

```
Reset Filter Eau
Attendre Merci
```

8.2 REMISE A ZERO CYCLE LAVAGE

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre totale des cycles de lavage effectués.
La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en maintenant la touche:

(5)

appuyée jusqu'à ce que l'affichage visualise le message:

```
Reset Lavage
Attendre Merci
```

8.3 REMISE A ZERO PARAMETRES MACHINE

Cette fonction permet d'éliminer les données de fonctionnement erronées et revenir aux valeurs de Programmation Standard (voir tableau VALEURS DE PRESET). La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en appuyant en même temps les touches

ENTER (1)

e **RESET** (3) ;

l'affichage indique :

```
Attendre Merci
Preselect Date
```

8.4 DEPLACEMENT MANUEL GROUPE DE DISTRIBUTION CAFE

Cette fonction permet d'actionner manuellement le moteur constituant l'automatisme du groupe de distribution café. La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en appuyant en même temps

les touches ▲ (2) e ▼ (4) ;
l'affichage indique:

```
Manuel
Mouvement
```

IMPORTANT: Lors de la mise en marche de la machine, par le fait que l'on utilise la touche ▼ pour accéder à cette ambiance de programmation, le déplacement piston se met en marche automatiquement vers le bas.

- Frapper la touche ▼ (4) pour déplacer le piston vers le BAS.
- Frapper la touche ▲ (2) pour déplacer le piston vers le HAUT.
- Puis ré-alimenter la machine au moyen de l'interrupteur général pour terminer la procédure.

FRANÇAIS

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d’effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de mettre la machine à l’état énergétique “**O**” (à savoir, interrupteur machine éteint et fiche débranchée).

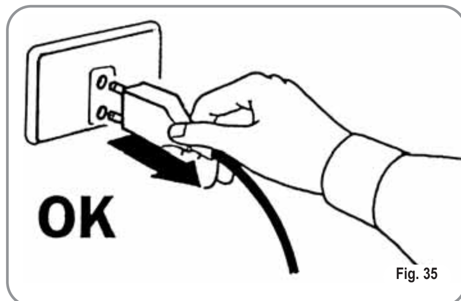


Fig. 35



ATTENTION

Ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d’abrasifs.

Nettoyage de la zone de service: retirer le plan de travail en soulevant la partie antérieure et en la faisant glisser; retirer le plateau sous-jacent de récupération de l’eau et nettoyer le tout avec de l’eau chaude et du détergent. **Nettoyage de la structure externe**: pour le nettoyage des panneaux, utiliser un chiffon humide et souple.

9.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Suivre également les instructions reportées sur l’étiquette appliquée à l’intérieur du volet antérieur.



Fig. 36

REMARQUE: Avant d’effectuer le cycle de lavage, il est conseillé de contrôler et de rétablir le niveau d’eau à l’intérieur du réservoi

La machine est prédisposée pour effectuer le nettoyage du groupe de distribution au moyen de pastilles et le nettoyage du circuit du lait au moyen d’un liquide détergent

La machine entamera le cycle de lavage qui consiste dans la distribution d’eau chaude interrompue par des intervalles de temps mort; le cycle a une durée totale d’environ 4 minutes.

Il est recommandé d’effecteur le LAVAGE au moins une fois par jour avec les détergents appropriés.



ATTENTION
RISQUE D’INTOXICATION

Lorsqu’un cycle de lavage avec des pastilles détergentes a démarré, nous rappelons de ne pas l’interrompre afin d’éviter que des résidus de pastille ne demeurent à l’intérieur de la machine.

Pour effectuer le lavage, procéder comme suit

1. Position un récipient avec de l’eau près de la machine.
2. Introduire à l’intérieur le tube d’aspiration.
3. Ajouter le produit spécifique pour le nettoyage (20 ml de **Puly Milk**).

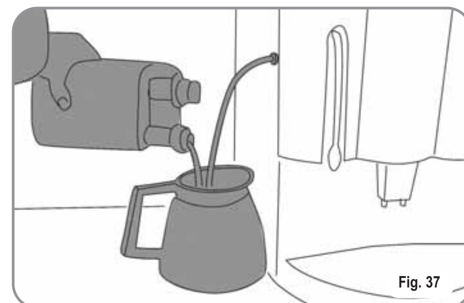


Fig. 37

4. Frapper la touche:



5. Maintenir la touche appuyée pendant environ 5 secondes jusqu’à l’affichage du message suivant:



6. Ouvrir le couvercle d’accès au café moulu.
7. Introduire la pastille de détergent (**Puly Caff**) et refermer le couvercle.

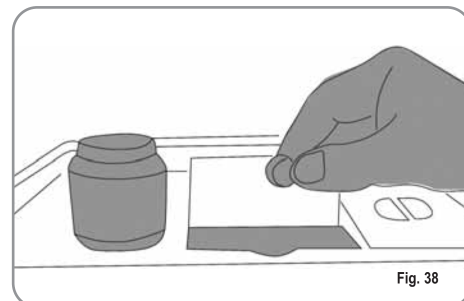


Fig. 38

8. Frapper la touche:



L'affichage indique:

Lavage



ATTENTION

Si la touche "DECAFEINE" n'a pas été frappée, la machine pourvoit, après environ 20 secondes, à poursuivre automatiquement le cycle de lavage.

REMARQUE: Pendant le lavage, les touches dose sont invalidées.

- Dans un deuxième temps, la procédure de rinçage est effectuée et l'affichage indique:

Rincage

Repositionner un récipient près de la machine contenu uniquement de l'eau.

REMARQUE: Pendant la phase de rinçage, placer un récipient sous le groupe de distribution ou vider le bac de récupération des gouttes au terme du cycle de lavage et de rinçage.

9.3 REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU

- Si le cycle de lavage s'interrompt, parce que l'on a coupé l'alimentation électrique, lors de l'allumage successif le groupe se positionne en phase de repos et l'affichage indique:

Demarrer Lavage

- Frapper à nouveau la touche "DECAFEINE" de façon à répéter les procédures à peine décrites au paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO".".

9.4 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE



ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

- Mettre la machine à l'état énergétique "O".
- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes



Fig. 39

- Eliminer les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur

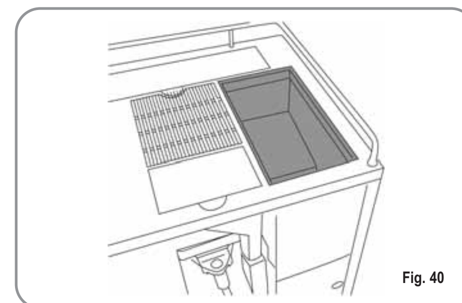


Fig. 40

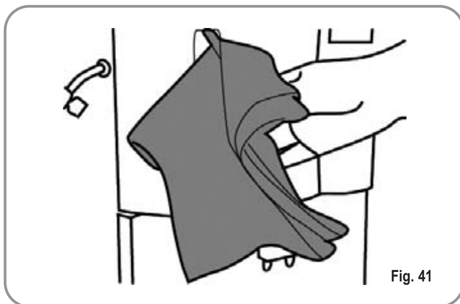
FRANÇAIS

9.5 NETTOYAGE BEC A VAPEUR

Nettoyer le bec à vapeur à chaque fois qu'on l'utilise pour réchauffer les boissons.

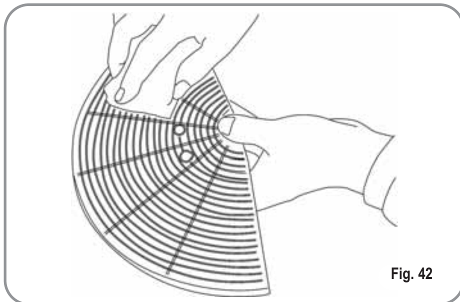


Si le nettoyage est effectué alors que le bec à vapeur est encore chaud, éviter le contact direct avec les mains non protégées.
Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.


Fig. 41

9.6 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

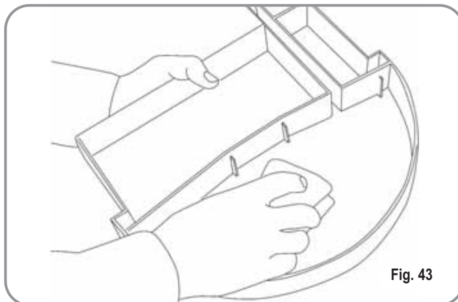
- Nettoyer la grille avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une brosse.


Fig. 42

9.7 NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

- Nettoyer le bac de récupération des gouttes avec de l'eau chaude et du savon en utilisant au besoin une brosse.

REMARQUE: Le bac de récupération des gouttes peut être nettoyé en lave-vaisselle.


Fig. 43



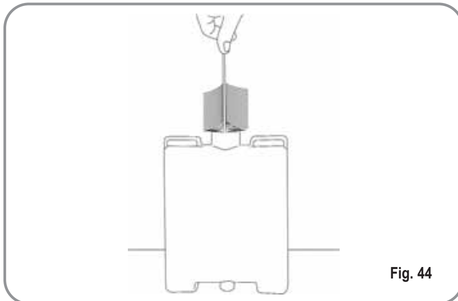
Ne jamais utiliser aucun type de solvant.

9.8 NETTOYAGE RESERVOIR EAU



Eteindre la machine avant de remplir ou d'extraire le réservoir.

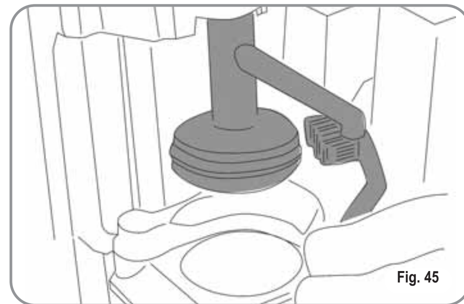
- Nettoyer le réservoir avec de l'eau chaude et du savon en utilisant éventuellement un goupillon.


Fig. 44

REMARQUE: Rincer soigneusement de façon à éviter la dépose de résidus au fond du réservoir.

9.9 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE

- A l'aide d'une brosse, nettoyer les incrustations ou les résidus de café sur le piston et dans la chambre du groupe de distribution, ainsi que toutes les parties sales de café.


Fig. 45

9.10 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Suivre les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur du volet antérieur.

- Mettre la machine à l'état énergétique "O".

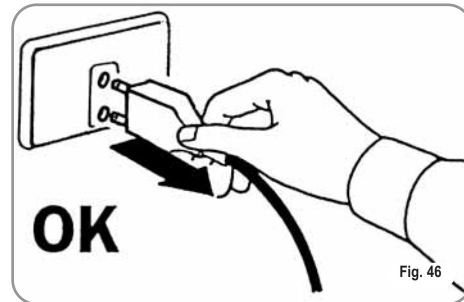


Fig. 46

FRANÇAIS

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes

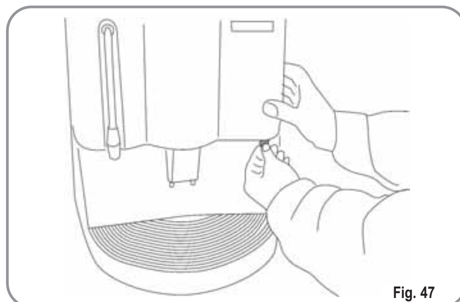


Fig. 47

IMPORTANT: Procéder avec grande attention.

- Extraire tout le groupe de distribution avec le générateur de mousse en le tirant vers soi.
- Extraire le générateur de mousse du groupe de distribution, en le glissant vers le haut.

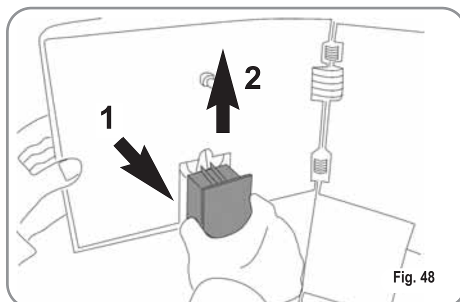


Fig. 48

- Débrancher tous les tubes qui y sont reliés.
- Démonter le générateur de mousse et le laver soigneusement.

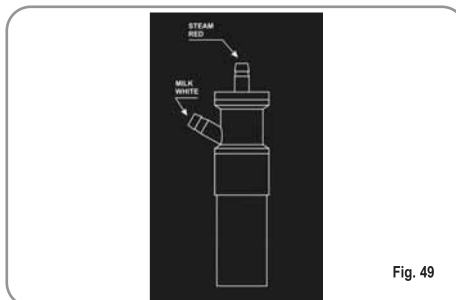


Fig. 49

REMARQUE: Pour des intervalles de temps entre un cappuccino et un autre supérieurs à une heure, il est conseillé d'effectuer un nettoyage du générateur de mousse en plongeant le tube d'aspiration du lait dans l'eau chaude plutôt que dans le lait.

- Pour le remontage, procéder dans le sens inverse en faisant attention à la connexion des tubes du générateur de mousse.

REMARQUE: Pour faciliter le remontage, une étiquette d'instructions a été appliquée à l'intérieur du volet antérieur:

- Effectuer le nettoyage du bac de récupération des gouttes (voir paragraphe "NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES).

FRANÇAIS

10. TABLEAU DES DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD

BOISSONS	DOSE CAFE (cc)	TEMPS MOUTURE (sec)	DOSE LAIT (sec)	PRE-INFUSION	PRESSAGE	NOMBRE
Café serré	40	7		Non	Oui	
2 Cafés serrés	80	9		Non	Non	
Express	50	7		Non	Oui	
2 Express	100	9		Non	No	
Café	60	7		Non	Oui	
2 Cafés	120	9		Non	Non	
Café crème	100	7		Non	Non	
2 Cafés crème	200	9		Non	Non	
Cappuccino	50	7	12	Non	Oui	
Big Cappuccino	60	7	15	Non	Oui	
Nuage de lait	50	7	12	Non	Oui	
Café au lait	60	7	12	Non	Oui	
Lait			15			
Eau chaude			20			
Vapeur			55			
Nombre de marcs						20
Alarme lavage lait						00
Alarme lavage						00
Réglage groupe						1,8(sec)
Température café						98 (°C)
Température vapeur						125 (°C)
Filtre eau						00
Réglage moulin à café						
Lavage fin de service						NON
Mot de passe						
Smart Card						NON
Economie d'énergie						00

11. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
TIROIR MARCS PLEIN PLEIN Machine Prete Tiroir Plein	Le tiroir à marc est plein. Le nombre de marcs de café contenus dans le tiroir a atteint la valeur maximum programmée en phase de programmation.	Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.	Extraire le tiroir à marc et le vider dans un récipient de récupération des déchets. Remettre le tiroir en place si l'affichage indique le message: Machine Prete Tiroir Ouvert	
TIROIR MARCS NON EN PLACE Machine Prete Tiroir Ouvert	Le tiroir à marc n'est pas à sa place.	Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.	Introduire le tiroir à marc dans son logement. Si cette alarme se manifeste pendant l'exécution d'une boisson à base de café: • jusqu'à l'infusion, l'alarme est visualisée sur l'affichage mais la boisson est distribuée; • après l'infusion, le cycle en cours est interrompu. Seulement lorsque le tiroir aura été remis en place, le cycle café reprend avec la phase d'expulsion. Si cette alarme se manifeste pendant une phase de reset du mouvement groupe: • le mouvement du groupe est interrompu. Lorsque le tiroir est remis en place, le cycle de reset groupe se répète	
POSITION PORTILON MACHINE Machine OFF Porte Ouverte	Portillon ouvert.	Blocage des fonctions machine.	Fermer le portillon machine.	

FRANÇAIS

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
NECESSITE D'EFFECTUER LE CYCLE DE LAVAGE Alarme Lavage	Le nombre de cycles programmé, au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du groupe, a été dépassé	Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.	Effectuer un cycle de lavage (voir paragraphe relatif "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO").	
NECESSITE DE NETTOYER LE CIRCUIT LAIT Alarm Lav. Lait	Le nombre d'heures programmé depuis la dernière distribution de boisson à base de lait au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du circuit du lait a été dépassé.	Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.	Effectuer un cycle de lavage uniquement du générateur de mousse pour cappuccino. Comme pour le lavage complet, il est nécessaire de maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, mais sans devoir introduire les pastilles détergentes pour le nettoyage du groupe. (voir les points 1, 2 , 3 , 4 du paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO")	
LAVAGE FIN DE SERVICE lavageFinJournee Press Enter	Le lavage de fin de service du groupe distributeur de boisson a été programmé en phase de programmation.	Il est nécessaire d'effectuer le lavage de fin de service avant d'éteindre la machine.	Frapper la touche ENTER comme indiqué sur l'affichage. La machine effectue automatiquement le lavage de fin de service en distribuant environ 50cc d'eau et s'arrête.	

FRANÇAIS

12. MESSAGES D'ALARME BLOCAGES MACHINE

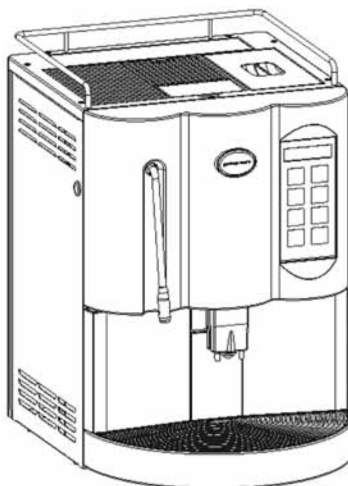
INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
ALARME GROUPE MOTEUR PISTON SUPERIEUR Xxxxxx Erreur Groupe	Pendant la phase de déplacement du groupe, le piston supérieur a dépassé le temps maximum programmé de 10 secondes avant la détection de pointe moteur.	L'unité de contrôle bloque l'éventuel cycle en cours, en éteignant les actionneurs qui gèrent le déplacement ainsi que les actionneurs destinés à la distribution des boissons, l'opérateur ne peut pas effectuer de sélections sur le clavier..	Ouvrir puis refermer le portillon machine.	Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.
ALARME REMPLISSAGE CHAUDIERE Niveau	La phase de remplissage chaudière a dépassé le temps maximum de 3 minutes ; la sonde de niveau est découverte	La machine s'arrête.		Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.
ALARME TURBINE Lorsque l'alarme est détectée, l'unité de contrôle alterne sur l'affichage le message relatif à la boisson en cours de préparation et le message d'erreur associé à cette fonction. Par exemple : Erreur Doseur	Le compteur volumétrique n'envoie pas d'impulsions à la centrale pendant 5 secondes.	La distribution de boisson continue pendant 60 secondes ou jusqu'à la pression d'une touche quelconque associée à une boisson à base de café	Ouvrir puis refermer le portillon machine. L'unité de contrôle répète la procédure de remise en marche de la machine.	Si la condition d'alarme persiste, la machine peut être utilisée comme une machine manuelle. • Frapper la touche désirée pour actionner la dose; • Frapper cette même touche pour arrêter la dose en cours, une fois que la dose est dans la tasse. Contacter le Service Technique
ALARME RESERVOIR VIDE Reservoir	Le réservoir d'eau est vide.	Le café n'est pas distribué et la dose en cours est interrompue.	Remplir le réservoir d'eaua.	Utiliser la touche Eau Chaude pour éliminer les éventuelles bulles d'air.

FRANÇAIS

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
ALARME EPURATEUR Filtre D'eau l. 20	Le compteur volumétrique a atteint le nombre de litres d'eau pouvant être distribués, établi lors de la programmation.	Le café n'est pas distribué, la dose n'est pas interrompue ou est variable.	Renouveler les sels de l'épurateur. Pour annuler l'alarme, voir paragraphe "REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES EPURATEUR ".	Cette alarme ne bloque pas les distributions. Il est possible d'éliminer l'alarme épurateur en programmant la valeur des litres à zéro (voir paragraphe relatif "PROGRAMMATION").
ALARME SONDE TEMPERATURE ENDOMMAGEE Error Temp Cafe Err. Temp Vapeur	Rupture de l'une des deux sondes de température.	Le café n'est pas distribué.	Remplacer la sonde endommagée.	Cette alarme bloque les distributions.
ALARME QUANTITE DE CAFE Err.Quant.Cafe	Trop de café dans la chambre.	Le café n'est pas distribué, et un cycle d'expulsion est effectué.	Réduire la quantité de café.	

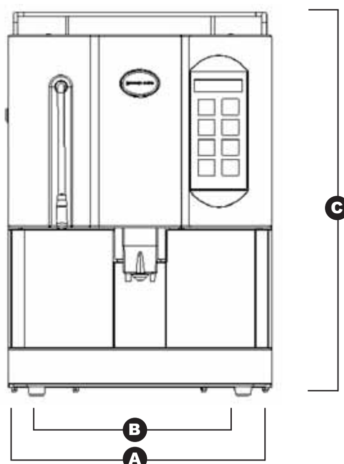
FRANÇAIS

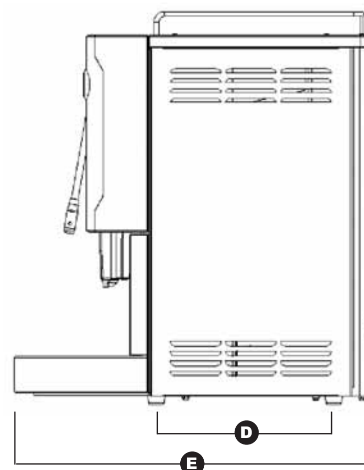
Herzlichen Glückwunsch,
mit dem Kauf des Modells **MICROBAR** haben sie eine optimale Wahl getroffen.
Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollautomatische und computergesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung.
Wir sind sicher, dass unser Modell **MICROBAR** Ihr Vertrauen in die Firma **Nuova Simonelli** bestärken wird und Sie sicherlich auch anderen den Kauf dieses Kaffeeautomaten empfehlen werden, sobald Sie erkannt haben, dass Sie mit dem Gerät die Rentabilität des Caffetteria-Services erhöhen und die Betriebskosten optimieren können.
Diese Maschine wurde gemäß den Richtlinien CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 sowie der nachfolgenden Veränderungen hergestellt.
Mit freundlichen Grüßen
Nuova Simonelli s.r.l.



TECHNISCHE DATEN

NETTOGEWICHT	30 Kg	*66 Lb*
BRUTTOGEWICHT	33 Kg	*72 Lb*
HEIZLEISTUNG	2000 W	*2000 W*
MAßE	**A** 320 mm	***A*** *12 1/4 inc*
	B 200 mm	***B*** *7 3/8 inc*
	C 480 mm	***C*** *18 3/8 inc*
	D 260 mm	***D*** *10 1/16 inc*
	E 400 mm	***E*** *15 5/16 inc*





DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

DEUTSCH

1. BESCHREIBUNG

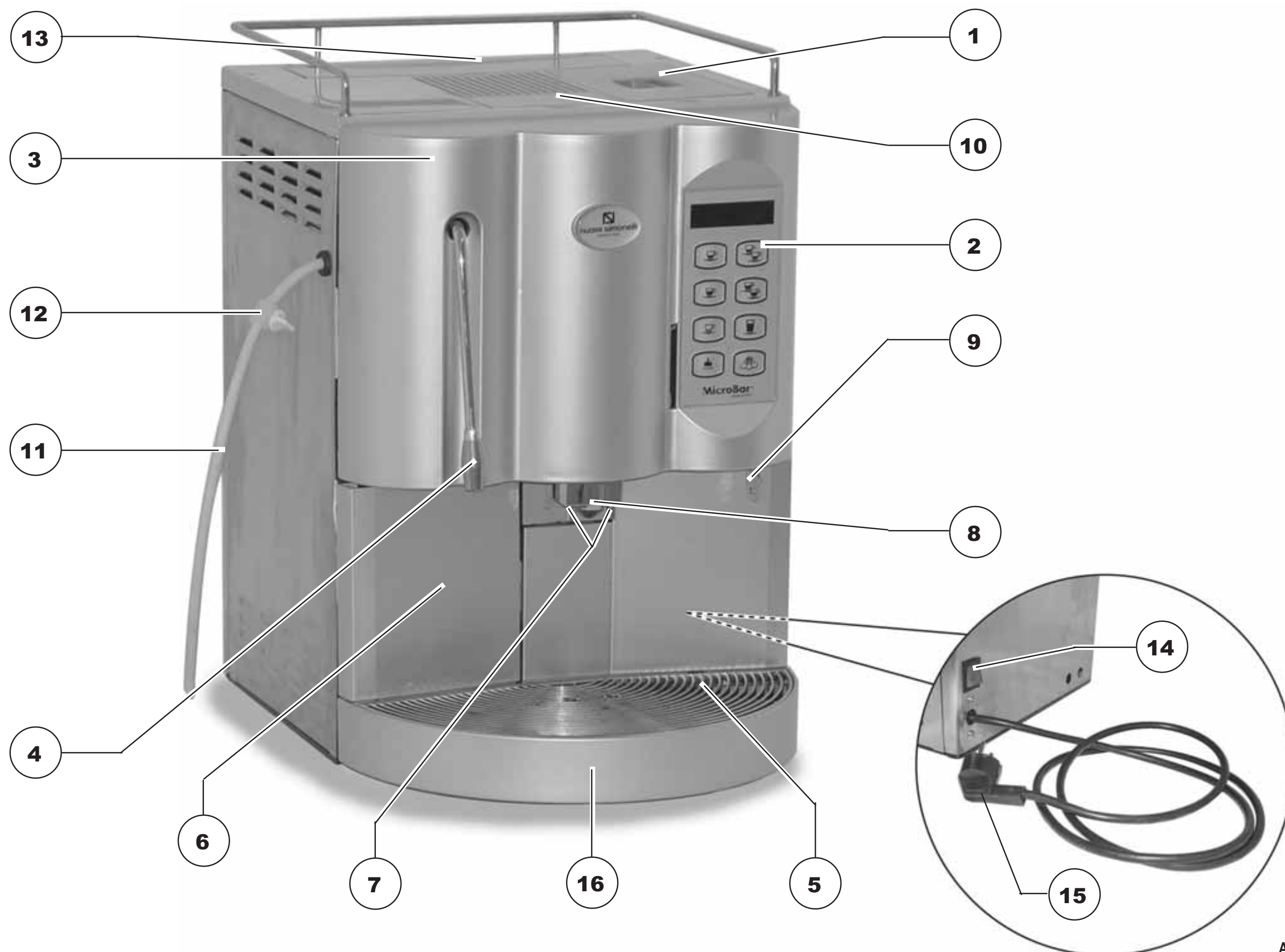


Abb. 1

Legende

1 Bohnenbehälter
2 Tastatur mit Display
3 Frontüre
4 Dampf- und Heißwasserrohr
5 Tropfgitter
6 Kaffeesatzschublade
7 Kaffeeauslauf
8 Milchauslauf
9 Fronttürschloss
10 Handeinwurfschacht
11 Milchschlauch
12 Milchtemperatur Einstellschraube
13 Frischwassertank
14 Hauptschalter (ON / OFF)
15 Netzstecker
16 Restwasserschale

1.1 BESCHREIBUNG TASTENFELD (Standardausführung)

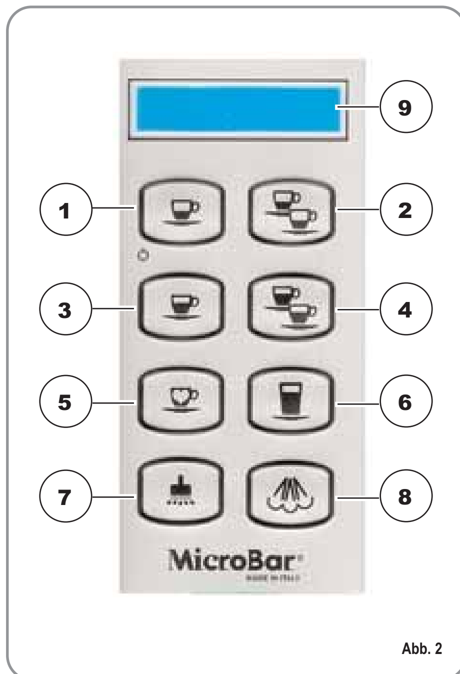


Abb. 2

LEGENDE (Werkseinstellung)

1 Taste 1 Espresso
2 Taste 2 Espresso
3 Taste 1 Caffé
4 Taste 2 Caffé
5 Taste Zweites Mahlwerk, Koffeinfrei, Reinigungszyklus
6 Taste 1 Milchkaffee
7 Taste Warmwasser
8 Taste Dampf
9 LCD Display

1.2 TECHNISCHE KOMPONENTEN

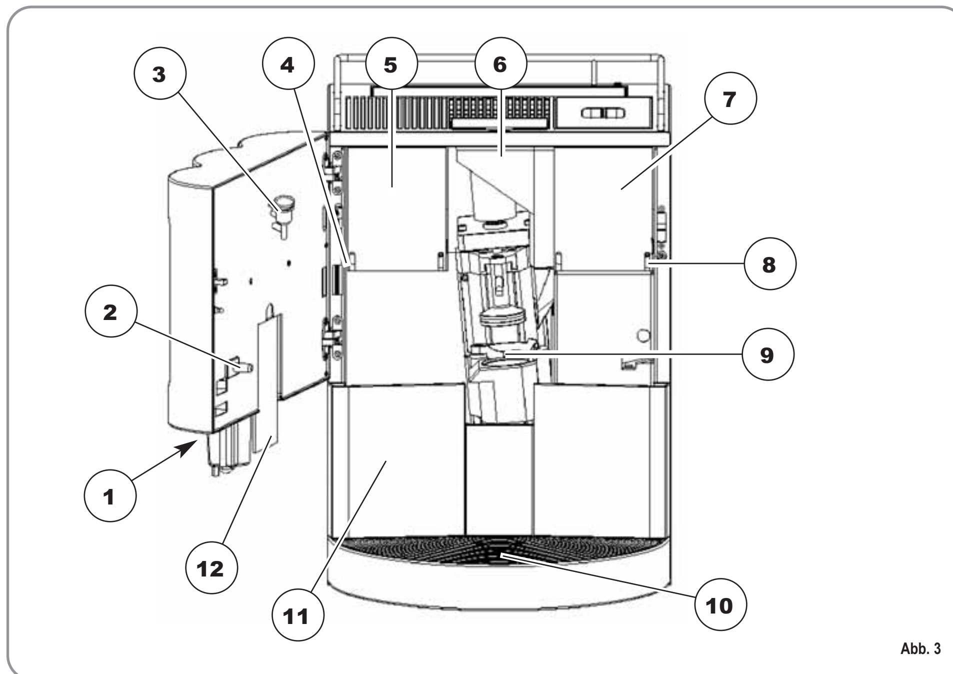


Abb. 3

LEGENDE

1 Fronttürschloß
2 Sicherheitsschalter
3 Einstellschraube für Milchschäumer
4 Einstellschraube Mahlen von Kaffeebohnen mit linkem Mahlwerk
5 Bohnenbehälter linkes Mahlwerk
6 Einwurfschacht für Pulverkaffee oder Reinigungstabletten
7 Bohnenbehälter rechtes Mahlwerk
8 Einstellschraube Mahlen von Kaffeebohnen mit rechtem Mahlwerk
9 Kaffeebrühgruppe
10 Restwasserschale
11 Kaffeesatzschublade
12 Milchschäumer

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

☞ Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

☞ Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

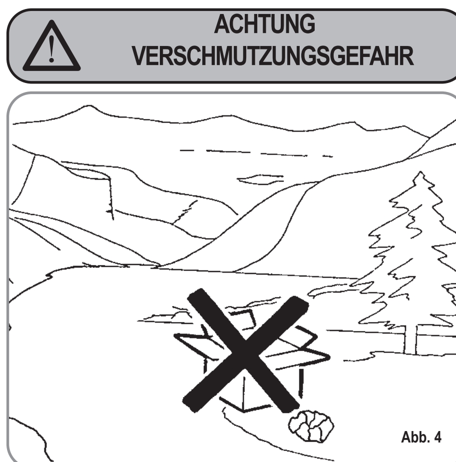


Abb. 4

Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen.

Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal.

Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.



Abb. 5

☞ Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

☞ Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Für die hydraulische Anlage wenden Sie sich deshalb an einen autorisierten Techniker.

☞ Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

☞ Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:
- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR


Abb. 6

- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

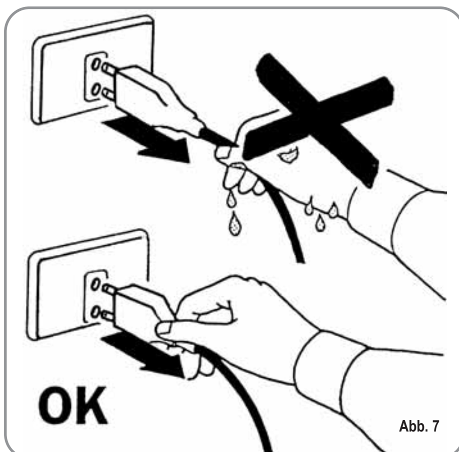


Abb. 7

- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

☞ Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.

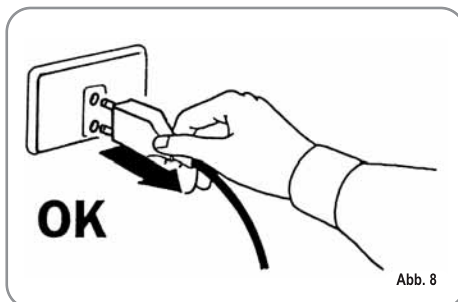


Abb. 8

☞ Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine vorher spannungslos gesetzt werden. Das heißt, der SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Anweisungen zu halten hat.

☞ Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

☞ Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

☞ Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

☞ Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.


Abb. 9

☞ Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

☞ Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.



ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

☞ **Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.**

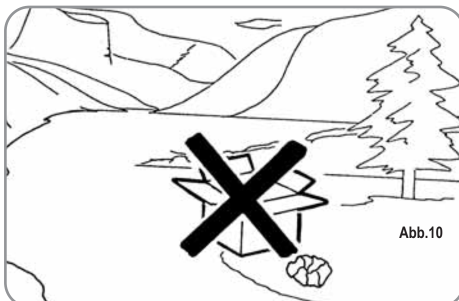


Abb.10

☞ **Um eine gute Belüftung der Maschine zu gewährleisten, muß diese belüftungsseitig mindestens 15 cm von Mauern und anderen Maschinen entfernt sein.**

☞ **Den begonnenen Reinigungsvorgang der Maschine nicht unterbrechen, da in der Brühgruppe Reinigungsmittelrückstände verbleiben könnten.**



ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR



Die Dampfdüse nur mit größter Vorsicht gebrauchen. Nicht die Hände darunter legen. Nach ihrem Gebrauch nicht berühren.

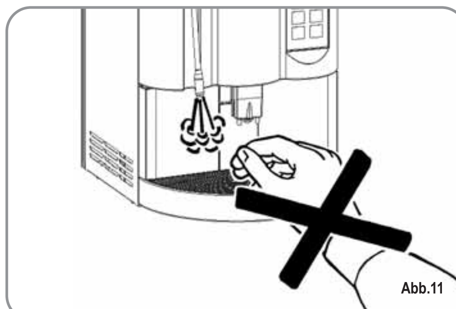


Abb.11



ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR

☞ **Das gelernte Personal hat vor Installations-, Wartungs-, Entlade- und Einstellverfahren Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe zu tragen.**

☞ **Das Personal darf beim Nachfüllen von Kaffee die Hände nicht in das Behälterinnere zu führen.**



ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.



Abb. 12

3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.
  Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING



Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.

Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen



Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.

Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.



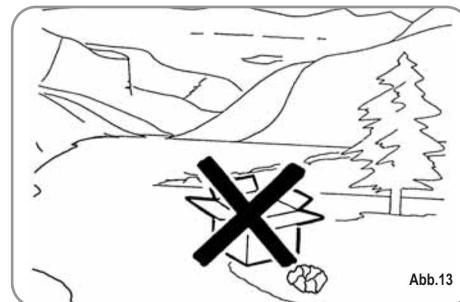


Abb.13

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME



ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

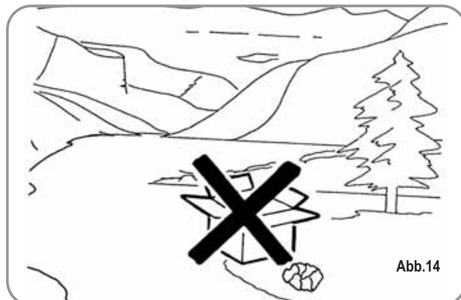


Abb.14

Vor der Durchführung der Installations- und Einstellungsarbeiten müssen die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gründlich gelesen und befolgt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch Mißachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften und der Installations- und Wartungsangaben verursacht wurden.



ACHTUNG KURZSCHLUSSGEFAHR

Bevor Sie das Gerät an das elektrische Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, daß der entsprechende Spannungswert mit dem des Gerätes übereinstimmt.

4.1 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT TANKBEHÄLTER



ACHTUNG

Maschine ausschalten, bevor der Tankbehälter gefüllt oder abgenommen wird.

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Das Gerät auf eine ebenmäßige Unterlage stellen.
2. Den Deckel öffnen.

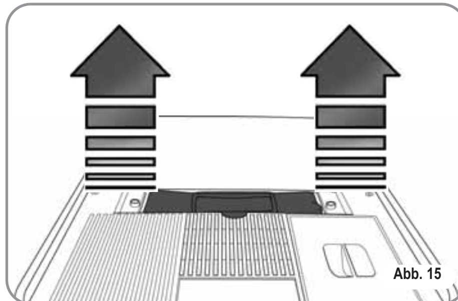


Abb. 15

3. Den Wasserbehälter nach oben herausziehen.
4. Insbesondere bei der ersten Inbetriebnahme sollte der Wasserbehälter gründlich mit Wasser und Seife gereinigt und gut getrocknet werden. Achten Sie dabei darauf, dass keine Seifenrückstände zurückbleiben.
5. Den Behälter mit Wasser füllen.
6. Achten Sie darauf, daß der Wasserbehälter auch außen trocken ist.
7. Den Wasserbehälter in die Führung wieder einsetzen.

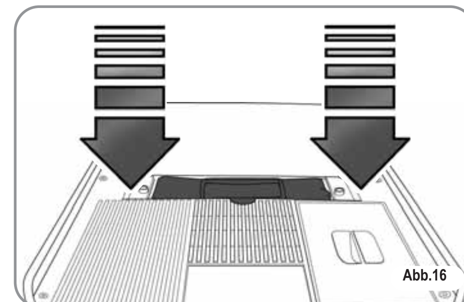


Abb.16

8. Den Deckel schließen.



ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französische Grad) liegen.
Der Chlorgehalt darf 100 mg je Liter nicht überschreiten. Andernfalls gelten die Garantiebedingungen der Maschine nicht.

4.2 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT DIREKTANSCHLUSS

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

1 Das Gerät auf eine ebenmäßige Unterlage stellen.
2 Das 3/4”-Anschlussrohr aus der Fronttüre im oberen Maschinenteil herausziehen.

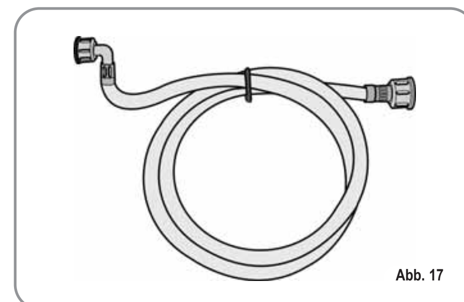
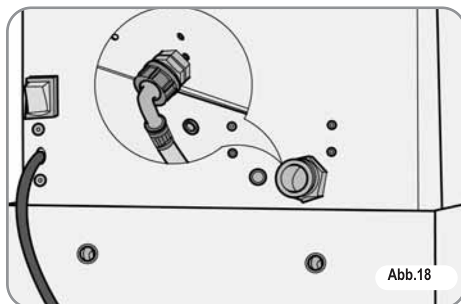


Abb. 17

3 Ein Rohrende an das 3/4”-Verbindungsstück im hinteren Maschinenteil anschließen.


Abb.18

4 Das andere Rohrende an das Wassernetz anschließen.
5 Die Maschine ist mit einem auf etwa 1,1 Bar vorgeeichten Druckminderer versehen, der über die Fronttüre im oberen Maschinenbereich zugänglich ist.
Zur Druckänderung ist der Knopf des Druckminderers anzuheben und nach rechts zu drehen, um den Druck zu erhöhen. Ihn in die umgekehrte Richtung drehen, falls der Druck gesenkt werden soll. Den Hahn nach erfolgter Einstellung wieder absenken.

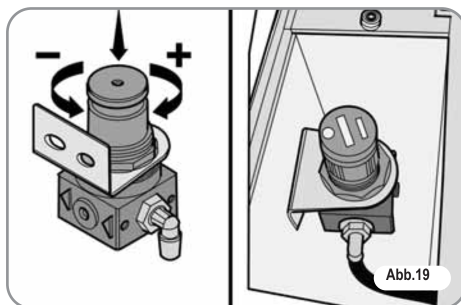


Abb.19

HINWEIS: Der Maximaldruck am Auslauf des Druckminderers DARF 1,5 Bar NICHT überschreiten.


ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französische Grad) liegen.
Der Chlorgehalt darf 100 mg je Liter nicht überschreiten. Andernfalls gelten die Garantiebedingungen der Maschine nicht.

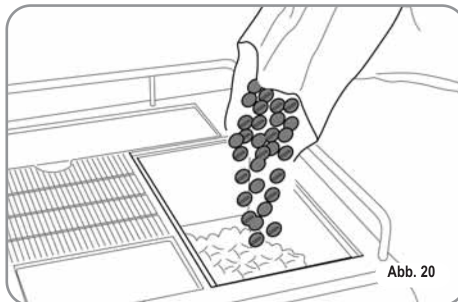
4.3 KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG

1 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.


ACHTUNG

In den Kaffeebohnenbehälter NUR ganze Kaffeebohnen füllen. Andere Kaffeezubereitungen wie zum Beispiel gemahlener Kaffee würde die Maschine beschädigen.
Des weiteren dürfen keine Kaffeebohnen eingefüllt werden, die mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurden. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

2 Füllen Sie die gerösteten ganzen Kaffeebohnen in den Behälter ein und achten Sie darauf, dass sich der Deckel wieder gut schließen läßt.


Abb. 20

3. Schließen Sie den Deckel.

4.4 INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Für den Fall, dass der im folgenden Abschnitt beschriebene Vorgang nicht eintritt, vergleichen Sie Kapitel “ D I S - PLAYANZEIGEN URSACHEN UND GEGENMAßNAHMEN“ .

Nach den Vorinstallationsverfahren wie folgt vorgehen:

1 Den Hauptschalter der Maschine betätigen und auf **„ON“** stellen.

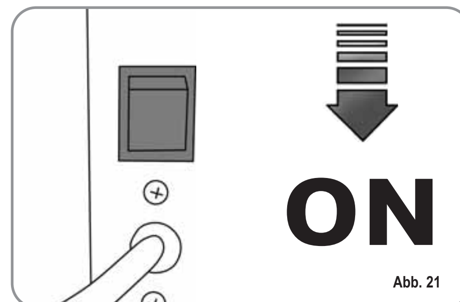


Abb. 21

Das LCD-Display schaltet sich ein und zeigt die Schrift an:



Taste **„ENTER“** drücken, um die Maschine definitiv einzuschalten:



Die Maschine lädt das Wasser automatisch in den Heizkessel und leitet die Erwärmung ein. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display Folgendes an:



HINWEIS: Die Startdauer beträgt in etwa 3 Minuten.

HINWEIS: Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1,5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine stoppt (um eine Überhitzung der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und wieder einschalten.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen. Maschine ist bereit.



BEI EINER ERSTINSTALLATION ODER NACH DER WARTUNG DER KESSELGRUPPE IST DIE TASTE WARMWASSER (ERFORDERLICHENFALLS MEHRERE MALE) ZU BETÄTIGEN, BIS AUS DER DÜSE EINE GLEICHMÄSSIGE MENGE HERAUSFLIESST. ERST DANN KAFFEE AUSSCHENKEN.

4.5 AUSSCHALTUNG

Zur Maschinenausschaltung wie folgt vorgehen:

- Im eingeschalteten Maschinenzustand die Taste **„ENTER“** 5 Sekunden lang drücken:



- Das LCD-Display zeigt nachstehende Schrift an:



- Um die Maschine ganz auszuschalten, ist der Hauptschalter zu betätigen und auf **„OFF“** zu stellen.



Abb. 22

DEUTSCH

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

5.1 EINSTELLUNG DES MAHLGRADES



Die Einstellung des Mahlgrades nur bei laufendem Mahlwerk vornehmen.

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Einstellschraube des Mahlwerks befindet sich unterhalb des Bohnenbehälters rechts. Entsprechend der Pfeilrichtungen kann das Mahlwerk mit einem Imbusschlüssel der Größe 3mm für GRÖBERES (entgegen dem Uhrzeigersinn) oder FEINERES (nach dem Uhrzeigersinn) Kaffeepulver eingestellt werden.
- Schließen Sie mit Hilfe des Schlüssels. Die Fronttüre wieder

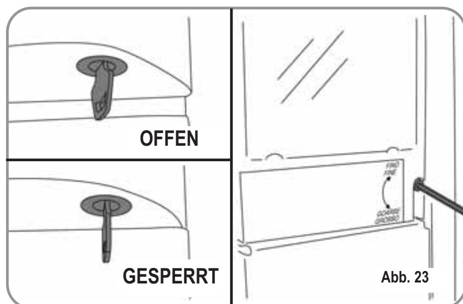


Abb. 23

5.2 EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS

HINWEIS:Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten.
- Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um die Luftmenge und folglich die Schaummenge des Milchschäumers abzuändern, ist die Einstellschraube (siehe Abbildung) zu betätigen, um die Luftmenge des Milchschäumers zu erhöhen / senken.

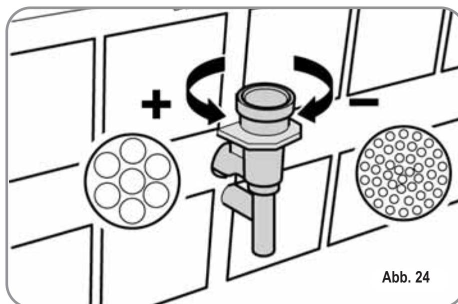


Abb. 24

5.3 EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR (Temperaturregelung)

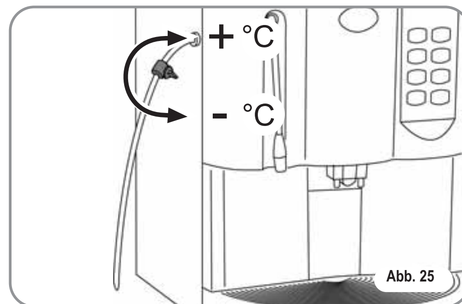


Abb. 25

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Um den Zufluß der angesaugten Milch bzw. deren Temperatur zu verändern, drehen Sie an-der Temperaturschraube wie folgt:

- Drehen Sie die Einstellschraube des Milchsaugvorgangs IM UHRZEIGERSINN / GEGEN DEN UHRZEIGERSINN, um den Zufluss der angesaugten Milch zu ERHÖHEN / SENKEN und folglich die Temperatur zu SENKEN / ERHÖHEN.
- Drehen Sie solange an der Schraube, bis die gewünschte Temperatur der Milch erreicht ist.

DEUTSCH

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Bevor Sie zum ersten Mal die Maschine in Betrieb nehmen vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gelesen und genau befolgt haben



Für den Fall, daß während des Diagnosezyklus Störungen oder Schäden gemeldet werden, informieren Sie den Kundenservice. Nehmen Sie nicht eigenhändig Reparaturen vor.

6.1 INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Für den Fall, dass der im folgenden Abschnitt beschriebene Vorgang nicht eintritt, vergleichen Sie Kapitel " D I S - PLAYANZEIGEN URSACHEN UND GEGENMAßNAHMEN" .
Drücken Sie den Maschinenschalter. Das LCD-Display schaltet sich ein und zeigt folgende Schrift an:

Maschine Aus
Tag Stunde

Taste „**ENTER**" drücken, um die Maschine definitiv einzuschalten:



Die Maschine lädt das Wasser automatisch in den Heizkessel und leitet die Erwärmung ein. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display Folgendes an:

Maschine Bereit
Tag Stunde

HINWEIS: Die Startdauer beträgt in etwa 3 Minuten.

HINWEIS: Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1,5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine stoppt (um eine Überhitzung der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und wieder einschalten.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen. Maschine ist bereit.

6.2 AUSSCHALTUNG

Zur Maschinenausschaltung wie folgt vorgehen:

- Im eingeschalteten Maschinenzustand die Taste „**ENTER**" 5 Sekunden lang drücken:



- Das LCD-Display zeigt nachstehende Schrift an:

Maschine Aus
Tag Stunde

- Um die Maschine ganz auszuschalten, ist der Hauptschalter zu betätigen und auf „**OFF**" zu stellen.".

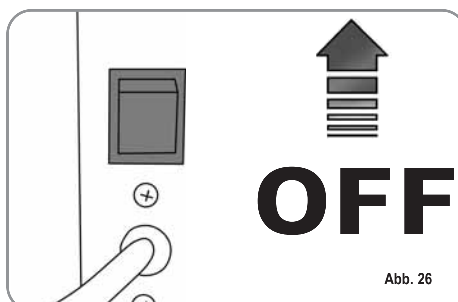


Abb. 26

6.3 STANDARDAUSFÜHRUNG

TASTENÜBERSICHT
(Standardausführung)


1 Espresso


2 Espresso


1 Caffè


2 Caffè


Zweites Mahlwerk Koffeinfrei Reinigungszyklus


Caffelatte


Warmwasser


Dampf

WICHTIG: Auf den Tasten 1 - 2 – 3 – 4 – 6 (siehe entsprechende "Display" Beschreibung), kann ein weiteres Produkt je nach Wunsch und den landestypischen Gewohnheiten eingestellt werden

DEUTSCH

6.4 PRODUKTETASTEN UND SYMBOLE

Das Tastenfeld kann nach eigenen Wünschen gestalten werden
Dazu können Sie die beigelegten Symbole über die Tasten kleben.
Bitte Beachten Sie hierbei:
Die Tasten 1-3 können nur mit Kaffeeprodukten belegt werden.
Die Tasten 2-4-6 können auch mit Milch kombiniert werden.
Folgende Symbole stehen zur Verfügung:

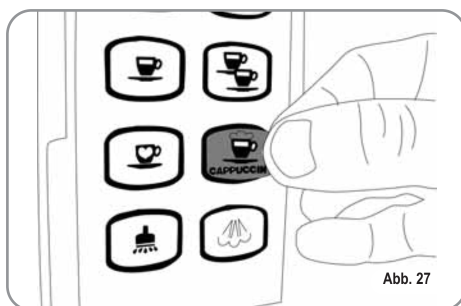


Abb. 27

TASTENÜBERSICHT
(Standardausführung)



Cappuccino



Big Cappuccino



Macchiato



Latte



1 Caffè Ristretto



2 Caffè Ristretto



1 Cafe Creme



2 Cafe Creme

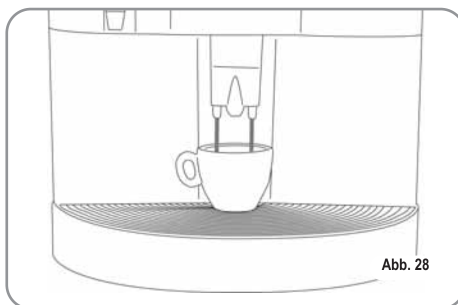
6.5 ZUBEREITUNG VON EINZELPRODUKTEN




Die Vorgehensweise ist bei der Zubereitung von Caffè Espresso und Caffè Lungo dieselbe.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf.

Die Getränke fließen aus beiden Gruppen immer gleichzeitig.


Abb. 28

- Die Taste des gewünschten Kaffeeprodukts einmal betätigen.




- Der Kaffee wird gerade zubereitet.
- Auf dem Display erscheint die gewünschte Kaffeeart, die Sie gewählt haben.

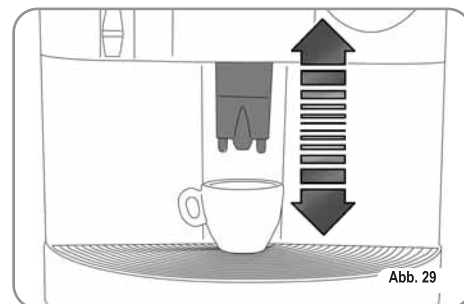
Kleiner Brauner

Doppel Brauner

Lassen Sie die Tasse solange unter dem Kaffeeauslauf stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

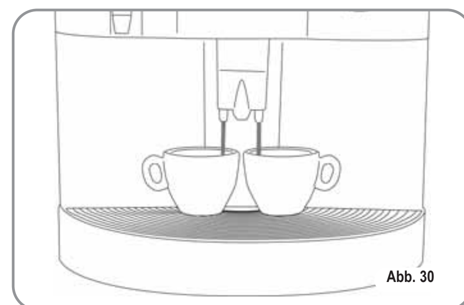
HINWEIS:Die Kaffeegruppen sind höhenverstellbar, um sich jeder Tassenart anzupassen.

Die Gruppen vorsichtig in die gewünschte Position bringen, um den Freiraum zwischen Tasse und Auswurf nachzuahmen.


Abb. 29

6.6 ZUBEREITUNG 2 CAFFE'

- Stellen Sie eine Tasse unter jeden Auslauf.


Abb. 30

- Drücken Sie die Auswurftaste des gewünschten Kaffees einmal.




- Der Kaffee wird gerade zubereitet.

DEUTSCH

- Auf dem Display erscheint die gewünschte Kaffeeart, die Sie gewählt haben.

2 KleinerBrauner

2 DoppelBrauner

Lassen Sie die Tassen solange unter den Kaffeeausläufen stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

6.7 ZUBEREITUNG VON CAFFE' RISTRETTO CAFFE' CREME (SEHR STARKEM KAFFEE KAFFEECREME)





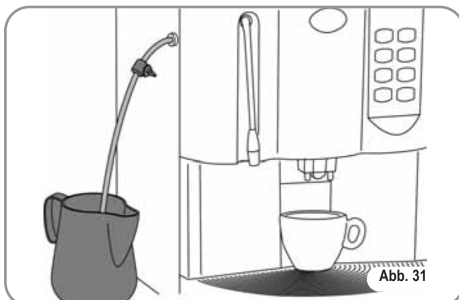




Sich bei der Zubereitung an das Verfahren für Caffè Espresso und Caffè Lungo halten (siehe Abschnitt CAFFE' ESPRESSO - CAFFE' LUNGO).

6.8 ZUBEREITUNG VON MILCHPRODUKTEN

- Stellen Sie neben die Maschine einen mit Milch gefüllten Behälter.
- Führen Sie den Schlauch zum Ansaugen der Milch in das Innere des Behälters.


Abb. 31

- Stellen Sie eine ausreichend große Tasse unter den Auslauf.
- Die Milchtemperatur sollte vorher eingestellt werden. Siehe Punkt 5.3.
- Drücken Sie die gewünschte Produkttaste.



- Ihr Caffelatte wird zubereitet.
- Auf dem Display erscheint die gewünschte Kaffeeart, die Sie gewählt haben:

Caffelatte

Lassen Sie die Tasse solange unter den dem Auslauf stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

6.9 ZUBEREITUNG CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO





Die Vorgehensweise bei der Zubereitung ist dieselbe wie bei CAFFELATTE (siehe Unterpunkt CAFFELATTE).

6.10 MACCHIATO (3 Schichten: Milch / Caffè / Milch)



Die Vorgehensweise bei der Zubereitung ist dieselbe wie bei CAFFELATTE (siehe Unterpunkt CAFFELATTE)

6.11 LATTE CALDO (WARME MILCH)



Die Vorgehensweise bei der Zubereitung ist dieselbe wie bei CAFFELATTE (siehe Unterpunkt CAFFELATTE).

6.12 ZUBEREITUNG EINES KOFFEINFREIEN PULVERKAFFEES

- Öffnen Sie den Deckel des Behälters für Pulverkaffe.



ACHTUNG

In den Kaffeebehälter NUR Kaffeepulver füllen. Andere Kaffeezubereitungen würden die Maschine beschädigen.
Des weiteren darf kein Kaffee eingefüllt werden, der mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurde. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

- Geben Sie in den Behälter nur die gemahlene Dosis für eine Tasse koffeinfreien Kaffee.

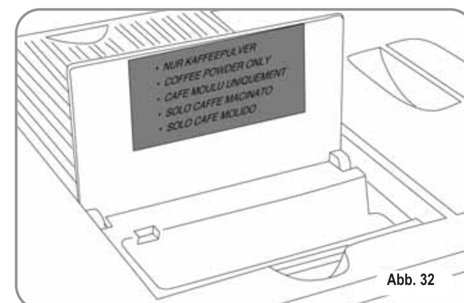


Abb. 32

- Drücken Sie einmal die Taste koffeinfrei. (Drücken Sie bei der Version mit doppeltem Mahlwerk zweimal).



DEUTSCH

• Auf dem Display erscheint:

Koffeinfrei
Tag Stunde

• Drücken Sie die Taste mit dem gewünschten Produkt z. Bsp. Espresso.
• Das Produkt wird zubereitet.
• Auf dem Display erscheint folgende Anzeige (Beispiel):

Koffeinfrei
Kleiner Brauner

Lassen Sie die Tasse solange unter den Kaffeedüsen stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

6.13 *EINSATZ EINES ZWEITEN MAHLWERKS (NUR in der Version mit doppeltem Mahlwerk)*



ACHTUNG

Des weiteren darf kein Kaffee eingefüllt werden, der mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurde. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

• Drücken Sie folgende Taste einmal:



• Auf dem Display erscheint:

Muehle 2
Tag Stunde

• Drücken Sie die Taste des gewünschten Getränks.
• Falls zum Beispiel die Espresso-Taste gedrückt wird, blendet das Display nachstehende Meldung ein:

Muehle 2
Kleiner Brauner

6.14 *BEZUG VON HEIßWASSER*



ACHTUNG

Bevor Sie die nachfolgenden Schritte ausführen, stellen Sie sicher, daß sich im Tank ausreichend Wasser befindet. Füllen Sie den Tank auf, falls er leer sein sollte.

Diese Funktion eignet sich besonders für die Zubereitung von Kamillentee oder Kräutertee. Stellen sie unter die Dampf- /Warmwasserdüse ein entsprechendes Gefäß (eine Tasse)..

• Drücken Sie einmal die Taste für Heißwasser.



• Aus der Düse fließt Warmwasser.



Abb. 33

• Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

Maschine Bereit
Teewasser

• Wenn die gewünschte Menge Wasser erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste Heißwasser um den Vorgang abzubrechen.

DEUTSCH

6.15 DAMPF



ACHTUNG

Solange Dampf erzeugt wird, nicht die Dampfdüse berühren oder die Hände unter die Düse halten. Achten Sie darauf, dass das Düsenende immer nach unten gerichtet ist und der Dampf auf den Abstellgrill ausströmt.

Mit dieser Funktion können Sie Dampf zum Aufschäumen der Milch oder zum Erhitzen von anderen Getränken erzeugen.

- Drücken Sie einmal die Taste Dampf.



- Nach kurzem austritt des Kondenswasser beginnt der Dampf herauszuströmen.
- Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

Dampf

- Um den Vorgang zu unterbrechen, drücken Sie erneut die Taste “**DAMPF**”.

WICHTIG: Die Dampfdüse nach jedem Dampfauswurf mit einem feuchten Tuch sorgfältig reinigen.

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 ÜBERSICHT

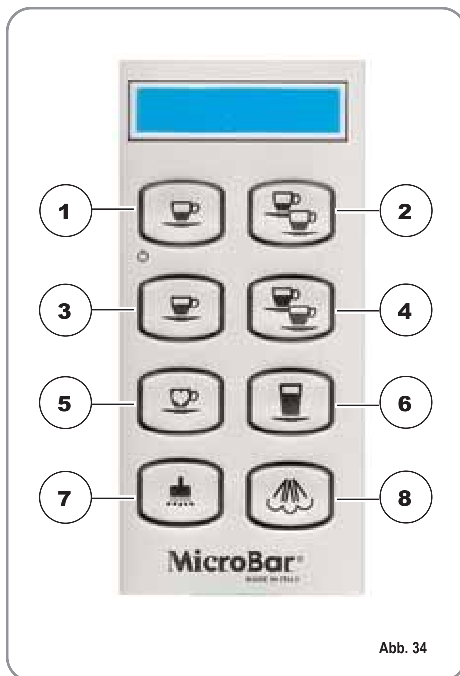


Abb. 34

1 Taste **ENTER**: Zugriff auf das Menü bzw. Speicherung der Werte und Übergang zum nächsten Schritt.

2 **4** Taste **CURSOR**: Menü durchlaufen und Erhöhung / Verminderung der Werte.

3 Taste **RESET**: Speicherung und Rückkehr zum vorigen Schritt.

LISTE DER PROGRAMMIERBAREN FUNKTIONEN

Funktionen über den **BEDIENER**- und **FACHMANN-Modu**s zugänglich.

1. ZÄHLER
2. PRODUKT BEZEICHNUNG
3. PROG. DOSEN
4. PROG. MAHLWERK 1S
5. PROG. MAHLWERK 2S (nur Version mit doppeltem Mahlwerk)
6. MILCHDOSIS
7. TAG/UHRZEIT
8. PROG. ON/OFF
9. ENERGIEEINSPARUNG
10. SPRACHE

Diese Funktionen sind **NUR** über den **FACHMANN-MODUS** vorzunehmen.



Diese Einstellungen dürfen NUR von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden.
Einstellungsarbeiten, die von NICHT qualifizierten Technikern oder anderen berechtigten Personen durchgeführt werden könnten die Garantieansprüche unwirksam machen.

Die Funktionen, die im **FACHMANN-MODUS** neben den zuvor genannten ermöglicht werden, sind:

11. VORBRÜHUNG
12. PRESSUNG
13. KAFFEESATZZÄHLER
14. MELDUNG MILCH REINIGUNG
15. ALARM REINIGUNG
16. REINIGUNG EINSATZENDE
17. GRUPPE EINSTELLUNG
18. MÜHLEN KALIBRIERUNG
19. KAFFEETEMPERATUR
20. DAMPFTEMPERATUR
21. PASSWORT
22. SMART CARD
23. WASSERFILTER
24. ENTKALKUNG

7.2 PROGRAMMIERUNG

Der Programmiermodus ermöglicht den Zugriff zu allen Funktionen des **BEDIENER**- und **FACHMANN**-Modus.

Um in die Programmierung zu gelangen, gehen Sie wie folgt vor:

HINWEIS: Vorgang bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Den Schlüssel in das Schloss einstecken.
- Schlüssel zur Öffnung der Fronttüre gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Fronttür öffnen. Auf dem Display erscheint:

Maschine Aus
Tur offen

- Taste **ENTER**, drücken und Fronttür wieder schließen. Auf dem Display erscheint:

Bitte Warten
Maschine Kalt

DEUTSCH

- Sobald der Selbsttest abgeschlossen ist, kehrt die Maschine in den Ruhezustand zurück und auf dem Display erscheint der erste Menüpunkt der Programmierung:

```
Zahler
```

TASTENFUNKTIONEN

▲▼ : Durchlauf der Liste programmierbare Funktionen und/oder Wertverminderung / Werterhöhung.
ENTER : Zugang zum Menü / Untermenü und Eingabebestätigung.
RESET : Verschiebung zum vorigen Niveau und Datenspeicherung.

7.3 PROGRAMMIERUNG VERLASSEN

Zum Verlassen der Programmierung gehen Sie wie folgt vor:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich sowie bei jeder angezeigten Funktion.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten.
- Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehent.
  Auf dem Display erscheint:

```
Maschine Aus
Tur offen
```

- Die Front der Maschine schließen und mitdem Schlüssel wieder Verriegeln.
  Auf dem Display erscheint:

```
Maschine Aus
Tag       Stunde
```

Taste **„ENTER“** drücken, um die Maschine definitiv einzuschalten:



- Alternativ dazu einen Funktionsdurchlauf über die Taste ▼ vornehmen, bis nachstehende Meldung erscheint:

```
Maschine Bereit
Tag       Stunde
```

7.4 PROGRAMMZYKLUS BEDIENER-MODUS

1. ZÄHLER

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.
Es wird die Anzahl der bezogenen Einheiten für jedes einzelne Getränk angezeigt.

1 Anz. Ristretto
2 Anz. 2 Ristretto
3 Anz. Espresso
4 Anz. 2 Espresso
5 Anz. Caffè
6 Anz. 2 Caffè
7 Anz. Cafecream
8 Anz. Latte
9 Anz. Caffelatte
10 Anz. Macchiato
11 Anz. Cappuccino
12 Anz. Big Capuccino
13 Anz. Koffeinfrei
14 Anz. Reinigung
15 Anz. Liter

Tasten ▲▼: Anzeige der Gesamtmenge der Getränke.
Die Taste **RESET** kehrt zum vorigen Menü zurück.
Falls die Taste ▼ gedrückt gehalten wird, wird die absolute Gesamtanzahl der hergestellten Dosen angezeigt.
Tasten ▲▼ gleichzeitig betätigen, um die Zählung auf Null zu stellen.
Auf dem Display erscheint die Meldung **„Counters Reset“**.

2. NAME PRODUKT:

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.
Es wird das jeweilige Getränk zu jeder einzelnen Taste angezeigt.

Beispiel:

```
Name produkt:  1
Kleiner Brauner
```

In diesem Fall zeigt die Taste (1) die Kaffeeart “Espresso” an.

Mit den Tasten ▲▼ durchlaufen Sie die Namen aller verfügbaren Produktbezeichnungen.
Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü.
Durch Drücken der Taste **ENTER** übernehmen Sie die Bezeichnung für die entsprechende Taste und gelangen gleichzeitig zur Programmierung der nächsten Taste.
Folgende Tasten können programmiert werden:

(1) (2) (3) (4) (6)

Nach der Programmierung der letzten Taste wird zum nächsten Menüpunkt übergegangen.

HINWEIS: Die Tasten (2) (4) (6)

DEUTSCH

können nur mit Getränken auf Milchbasis und Kaffeegetränken belegt werden.

Die Tasten (1) (3) können nur mit Getränken auf Kaffeebasis belegt werden.

3. PROG. DOSEN

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü. Programmiert wird die Wassermenge für jedes einzelne Getränk.

1 Prog. Kaffeedosis Ristretto
2 Prog. Kaffeedosis 2 Ristretto
3 Prog. Kaffeedosis Espresso
4 Prog. Kaffeedosis 2 Espresso
5 Prog. Kaffeedosis Caffè
6 Prog. Kaffeedosis 2 Caffè
7 Prog. Kaffeedosis CoffeCreme
8 Prog. Kaffeedosis Caffelatte
9 Prog. Kaffeedosis Caffè Macchiato
10 Prog. Kaffeedosis Cappuccino
11 Prog. Kaffeedosis Big Cappuccino
12 Prog. Kaffeedosis Tee
13 Maximaldauer Dampf

Tasten ▲▼: Anstieg / Senkung der zur Erzielung des Getränks oder Tees eingesetzten Wassermenge und maximale Dampfabgabedauer. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

4. PROG. MAHLWERK 1S

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü. Für jedes Getränk kann die Mahldauer des rechten Mahlwerks eingestellt werden (Sek.).

1 Mahldauer Ristretto
2 Mahldauer 2 Ristretto
3 Mahldauer Espresso
4 Mahldauer 2 Espresso
5 Mahldauer Caffè
6 Mahldauer 2 Caffè
7 Mahldauer CoffeCreme
8 Mahldauer Caffelatte
9 Mahldauer Sek. Macchiato
10 Mahldauer Sek. Cappuccino
11 Mahldauer Sek. Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ ist der Anstieg / die Senkung der Mahldauer für das betreffende Getränk möglich.Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

5. PROG. PROG. MAHLWERK 2S (nur in der Version mit doppeltem Mahlwerk)

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.
Für jedes Getränk kann die Mahldauer des linken Mahlwerks eingestellt werden (Sek.).

1 Mahldauer Ristretto
2 Mahldauer 2 Ristretto
3 Mahldauer Espresso
4 Mahldauer 2 Espresso
5 Mahldauer Caffè
6 Mahldauer 2 Caffè
7 Mahldauer CoffeCreme
8 Mahldauer Caffelatte
9 Mahldauer Sek. Macchiato
10 Mahldauer Sek. Cappuccino
11 Mahldauer Sek. Big Cappuccino

Mit den Tasten s t ist der Anstieg / die Senkung der Mahldauer für das betreffende Getränk möglich. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

6. MILCHDOSIS

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.
Programmiert wird die Milchmenge über Zeit (in Sek.).

1 Milch
2 Caffelatte
3 Macchiato
4 Cappuccino
5 Big Cappuccino

Mit den Tasten s t ist der Anstieg / die Senkung der Milchabgabedauer für das betreffende Getränk möglich. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

7. TAG/UHRZEIT

PDurch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.
Programmiert werden der Tag, die Stunden und Minuten, die das Maschinendisplay anzeigen wird.

1 Tag
2 Stunde
3 Minuten

Mit den Tasten s t ist der Anstieg / die Senkung der Funktionswerte möglich. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren wieder zum Ausgangsmenü zurück, ohne die eingestellten Werte zu speichern. Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert. Nach der Einstellung des Tages wird wieder zum Ausgangsmenü zurückgekehrt.

8. PROGRAM. ON/OFF

Programmiert wird das automatische **ON/OFF** (Ein- / Ausschaltung) der Maschine, wobei sich der Hauptschalter der Maschine auf **ON** befinden muss.

In der Maschine wurden die Wochentage standardgemäß auf den Modus **„RUHE“** geschaltet. Folglich den Hauptschalter der Maschine betätigen, um die Maschine ein-/auszuschalten.

Mit der Taste **ENTER** erhalten Sie Zugriff zum Untermenü. Das Display wird dabei folgende Meldung einblenden:

Sonntag
EIN07:30AUS23:30

Durch die Betätigung von ▲▼ sind die Einstellungen aller Wochentage einblendbar.

RESET drücken, um den **SONNTAG** als wöchentlicher Ruhetag einzustellen. Hierzu die automatische Ein- und Ausschaltung deaktivieren.

Das Display zeigt folgende Meldung an:

Sonntag
Ruhetag

Drücken Sie **ENTER**, um wieder die automatische Ein- / Ausschaltung zu aktivieren.

Falls Sie die Einstellung speichern möchten: Die Taste s drücken, um die Einstellungen des nächsten Tages einzublenden.

Bei der Betätigung von **ENTER** beginnt die Einschaltuhr zu blinken. Drücken Sie die Tasten s t, um die Uhrzeit zu erhöhen / senken. Nach der Einstellung der gewünschten Uhrzeit gilt es nun, **ENTER** zu drücken, um den darauffolgenden Tag einzustellen.

Drücken Sie nach **SAMSTAG** die Taste t, um wieder zum vorigen Menü zurückzukehren.

9. ENERGIEEINSPARUNG

Programmiert wird die Zeitspanne, nach deren Ablauf die Maschine die Energieeinsparvorrichtung aktiviert. Der Heizkessel wird weiterhin die Betriebstemperatur beibehalten.

Die Betätigung der Taste **ENTER** blendet das Untermenü ein.

1 Stunde:Minuten

Mit den Tasten s t kann der Anstieg / die Senkung der Zeitspanne um 30 Minuten eingestellt werden, nach deren Ablauf die Funktion **ENERGIEEINSPARUNG** aktiviert wird. Die Funktion wird deaktiviert, wenn der Zähler auf Null gelassen wird.Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

10. SPRACHE

Die Betätigung der Taste **ENTER** blendet das Untermenü ein. Hier erfolgt die Einstellung der Schnittstellensprache zwischen der Maschine und dem Bediener, welche vom Display angezeigt wird.

Wählen Sie mit den Tasten s t die gewünschte Sprache aus. Gewählt werden kann zwischen: Italienisch, Englisch, Spanisch, Deutsch, Französisch. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

7.5 PROGRAMMZYKLUS FACHMANN-MODUS

Um Zugriff auf die Funktionen zu erhalten, die nur im **FACHMANN-MODUS** programmierbar sind, ist der Durchlauf der im **BEDIENER-MODUS** zugänglichen Funktionen nötig, bis das Display nachstehende Meldung anzeigt:

PassWord
*****

Das richtige Passwort eingeben, um Zugriff zum ersten Punkt des Programmiermenüs zu erhalten, der über den **FACHMANN-MODUS** zugänglich ist.

HINWEIS:Das Standardpasswort lautet:



Um folglich die dem Fachmann vorbehaltenen Funktionen ausüben zu können, sofern man diesen Vorgang zum ersten Mal ausführt oder das Passwort nicht geändert wurde, ist die Taste der Maschinentastatur fünf Mal hintereinander wiederholt zu betätigen.

Falls ein falsches Passwort eingegeben wird, blendet die Maschine die Programmierung automatisch aus und stellt sich auf den Status Maschine Bereit.

11. VORBRÜHUNG

Drücken Sie die Taste **ENTER**, um das Untermenü einzublenden.

Für jedes einzelne Getränk kann die Vorbrühung des Kaffee-Pads (Ja oder **NEIN**) programmiert werden.

1 Vorbrühung Ristretto
2 Vorbrühung 2 Ristretto
3 Vorbrühung Espresso
4 Vorbrühung 2 Espresso
5 Vorbrühung Caffè
6 Vorbrühung 2 Caffè
7 Vorbrühung CoffeeCreme
8 Vorbrühung Caffeelatte
9 Vorbrühung Macchiato
10 Vorbrühung Cappuccino

DEUTSCH

11 Vorbrühung Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ bestätigen / deaktivieren Sie die Vorbrühung des Serving-Pads. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

12. ANPRESSUNG

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Sie können für jedes Produkt eine zusätzliche Anpressung des Kaffeemehls einstellen (JA oder NEIN).

1 Anpressung Ristretto
2 Anpressung 2 Ristretto
3 Anpressung Espresso
4 Anpressung 2 Espresso
5 Anpressung Caffè
6 Anpressung 2 Caffè
7 Anpressung CoffeeCreme
8 Anpressung Caffelatte
9 Anpressung Macchiato
10 Anpressung Cappuccino
11 Anpressung Big Cappuccino

Mit den Tasten s t bestätigen / deaktivieren Sie die Anpressung des Serving-Pads für das gewünschte Getränk. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Mit der Taste **ENTER** durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

13. KAFFEESATZZÄHLER

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Anzahl der Kaffeesätze, nach deren Erreichen eine Meldung um die Entleerung der Kaffeesatzschublade bittet. Die Maschine stoppt, damit dieser Vorgang ohne eine Gefahrensituation ausgeführt werden kann.

Mit den Tasten ▲▼ erhöhen / senken Sie die Anzahl der Kaffeesätze, nach deren Erreichen die Kaffeesatzschublade entleert werden soll. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

14. MELDUNG MILCH REINIGUNG

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Anzahl der vergangenen Stunden nach dem letzten Bezug eines Milchproduktes, bis zur Aufforderung den Milchschäumer zu reinigen.

Mit den Tasten s t erhöhen / senken Sie die Anzahl der Stunden, in denen die Meldung der Milchschäumerreinigung eingeblendet werden soll.Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

15. MELDUNG KAFFEE REINIGUNG

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Viene programmato il numero di cicli dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia gruppo.

Mit den Tasten s t erhöhen / senken Sie die Anzahl der Stunden, in denen die Meldung der Gruppenreinigung eingeblendet werden soll. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

16. REINIGUNG EINSATZENDE

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Reinigung der Gruppe in dem Moment, in die Maschine ausgeschaltet wird. Die Funktion ist aktiv, wenn Sie den Parameter auf JA stellen.

Bei aktivierter Funktion beträgt die gelieferte Wassermenge 100 cm3

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Reinigungsfunktion am Ende des Maschineneinsatzes aktivieren (**JA)** / deaktivieren (**NEIN**).

17. GRUPPE EINSTELLUNG

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Grundstellung der Kaffeegruppe.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Grundstellung der Kaffeegruppe erhöhen / vermindern.

Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist nicht belegt.

18. MÜHLEN KALIBRIERUNG

Diese Funktion dient dazu die Abnutzung der Mahlscheiben auszugleichen

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Möglichkeit die Mahlmengen um 0,1 Sek. für alle 50 –250 Kaffeezubereitungen zu erhöhen.

Wird der Parameter auf 0 festgelegt, ist die Funktion ausgeschaltet.

Mit den Tasten s t erhöhen / senken Sie die Anzahl der Getränkeabgabe, nach deren Ablauf die Mahldauer erhöht wird.

DEUTSCH

Die auswählbaren Werte sind 0, 50, 100, 150, 200, 250. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

19. KAFFEETEMPERATUR

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Temperatur des Kaffeekessels.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Temperatur des Kaffeekessels erhöhen / senken. Die einstellbare Höchsttemperatur beträgt 105ºC (221ºF). Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

20. DAMPFTEMPERATUR

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Temperatur des Dampfkessels.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Temperatur des Dampfkessels erhöhen / senken. Die einstellbare Höchsttemperatur beträgt 130ºC (266ºF). Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

21. PASSWORT

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird das neue Passwort, das den Zugriff zu den Funktionen ermöglicht, die im **FACHMANN-MODUS** programmiert werden können.

Geben Sie eine 5-Tastenkombination ein (die Tastatur weist 8 Tasten auf) und stellen Sie das neue, gewünschte Passwort ein. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück, ohne den eingegebenen Wert zu speichern. Die Taste **ENTER** speichert den eingegebenen Wert.

22. SMART CARD

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Aktivierung des **SMART CARD**-Lesers. Die Funktion wird aktiviert, sobald Sie den Parameter auf JA stellen.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie den **SMART CARD**-Leser aktivieren (**JA**) / deaktivieren (**NEIN**).

23. WASSERFILTER L

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Literanzahl der gelieferten Wassermenge, die für die Anzeige der Meldung Wasserfilterreinigung nötig ist.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Literanzahl der gelieferten Wassermenge erhöhen / senken, die für die Anzeige der Meldung Wasserfilterreinigung nötig ist. Mit der Taste **RESET** verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste **ENTER** ist deaktiviert.

24. ENTKALKUNG (Nur Microbar mit Tankversion)

Durch Drücken der Taste **ENTER** gelangen Sie ins Untermenü.

Bei dieser Funktion wird der automatische Zyklus für die Entkalkung der Maschinenkessel ausgeführt.

Bei der Einblendung der Meldung:

```
Entkalkung
 Anfang?
```

Kann durch die Betätigung der Taste **RESET** wieder das vorige Menüniveau eingeblendet werden. Die Betätigung der Taste **ENTER** dagegen leitet den Entkalkungszyklus ein.

OPERATIV:

- Füllen Sie den Tankbehälter mit der Wasser- und Entkalkerlösung, bevor Sie mit der Entkalkung beginnen.

HINWEIS: Verwenden Sie mindestens 2 Liter (0,53 gal) Lösung - ansonsten muss der Zyklus neu aktiviert werden.

- Bei der Meldung:

```
Entkalkung
 Anfang?
```

- Die Taste **ENTER** drücken;
- Die Maschine beginnt das Wasser aus dem Tank aufzusaugen und dabei gleichzeitig das Heißwasser aus der Düse abfließen zu lassen.Nachdem die ganze Lösung im Tank aufgesaugt wurde, blendet die Maschine abwechselnd nachstehende Meldungen ein:

```
Entkalkung
Bitte Warten
```

```
Entkalkung
WassertankFullen
```

- Spülen Sie den Tankbehälter und füllen Sie ihn erneut mit sauberem Wasser (Maschine nicht ausschalten).

DEUTSCH

HINWEIS: Verwenden Sie mindestens 4 Liter (1,06 gal) Lösung - ansonsten muss der Zyklus neu aktiviert werden.

- Warten Sie nun etwa 10 Minuten
- Das Display blendet anschließend nachstehende Meldung ein:

```
Gerat spult
Press Enter
```

- Drücken Sie die Taste **ENTER**. Die Maschine leitet den Spülzyklus ein. Hierzu entnimmt sie das Wasser aus dem Tank und leitet es aus der Düse ab. Der Vorgang ist beendet, sobald kein Wasser mehr im Tank vorliegt.

- Nach dem Spülzyklus zeigt die Maschine abwechselnd nachstehende Meldungen an:

```
Gerat spult
Maschine Kalt
```

```
Gerat spult
WassertankFullen
```

- Füllen Sie erneut den Tank (Maschine nicht ausschalten). Nun blendet das Display Nachstehendes ein:

```
Maschine Kalt
```

Warten Sie einige Minuten ab, damit sich die Maschine erwärmt. Sie wird sich anschließend auf den Zustand Maschine Bereit stellen.



ACHTUNG

Während der Erwärmung können sich einige Wasser- und Dampftropfen an der Heißwasserdüse bilden.



ACHTUNG

Nach der Entkalkung sollte der Dampf einige Minuten lang aktiviert werden..

DEUTSCH

8. SPEZIALFUNKTIONEN MASCHINENKALIBRIERUNG

8.1 RÜCKSTELLUNG DES WASSERZÄHLERS

Diese Funktion dient zum Zurücksetzen des Wasserzählers.
Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (**OFF**).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (**ON**) und drücken Sie gleichzeitig die Taste mit der Ziffer:

  7

  bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

```
Wasserzahler
Bitte Warten
```

8.2 NULLSTELLUNG REINIGUNGSZYKLEN

Mit dieser Funktion kann der Reinigungszähler auf Null gesetzt werden.
Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (**OFF**).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (**ON**) und drücken Sie gleichzeitig die Taste mit der Ziffer:

  5

  bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

```
Reinigungszahler
Bitte Warten
```

8.3 NULLSTELLUNG MASCHINENPARAMETER

Mit dieser Funktion löschen Sie sämtliche von ihnen programmierte Daten und stellen diese auf den Urzustand der Maschine zurück (WERKSEINSTELLUNGEN):

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (**OFF**).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (**ON**) und drücken Sie nacheinander die Tasten mit den Ziffern:

  ENTER **1**

  und **RESET** **3** ;

  bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

```
Bitte Warten
Lade Daten
```

8.4 MANUELLE STEUERUNG DER KAFFEEGRUPPE

Mit dieser Funktion kann der Motor, der die Kaffeegruppenautomatik darstellt, von Hand aktiviert werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▲ **2** und ▼ **4** ;

  bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

```
Manuelle
Befehle
```

WICHTIG: Wenn sich die Maschine durch Drücken der Taste ▼ einschaltet, bewegt sich die Kaffeegruppe automatisch nach unten.

- Drücken Sie die Taste ▼ **4** um die Gruppe nach UNTEN zu bewegt.
- Drücken Sie die Taste ▲ **2** um die Kaffeegruppe nach OBEN zu bewegen.
- Um den Vorgang zu beenden, schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus.

DEUTSCH

9. REINIGUNG UND PFLEGE

9.1 GEHÄUSEREINIGUNG

Vor jeglicher Reinigungsmaßnahme muss die Maschine energietechnisch auf den Status “0” gebracht werden (Schalter ausschalten und Stromnetzkabel herausziehen).

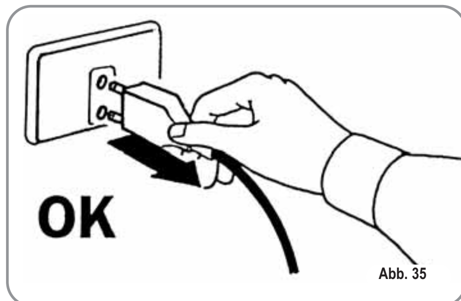


Abb. 35



Zum Reinigen keine Lösungsmittel oder Produkte auf Chlor- oder Scheuerbasis verwenden.

Reinigung des Arbeitsbereichs: Nehmen Sie die Arbeitsplatte ab, indem Sie diese von vorne nach oben abziehen. Entfernen Sie die darunter liegende Restwasserschale und reinigen Sie das Ganze mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.

Bodenreinigung: Verwenden Sie bei der Plattenreinigung ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

9.2 REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND CAPPUCCINOEINHEIT

HINWEIS: Halten Sie sich auch an die Instruktionen auf der Rückseite der Frontür.



Abb. 36

HINWEIS: Bevor Sie den Reinigungszyklus durchführen muss der Wassertank aufgefüllt werden Nur bei Wassertankversion.

Die Maschine ist auf die Reinigung der Gruppe mittels Pads sowie der Cappuccinoeinheit mit flüssigem Reinigungsmittel eingestellt.
Die Maschine leitet den Reinigungszyklus ein, welcher eine Reihe von Warmwasserabgaben vorsieht, die durch eine Wartedauer voneinander getrennt sind. Die Zyklusdauer beträgt insgesamt etwa 4 Minuten.

Die Reinigung muß mindestens einmal pro Tag durchgeführt werden.



Der Reinigungszyklus mit Reinigungsmitteln darf nicht unterbrochen werden, da Rückstände der Mittel in der Maschine verbleiben können.

Für den Reinigungsablauf wie folgt vorgehen:

1. Ein mit Wasser gefülltes Gefäß neben die Maschine stellen.
2. Das Ansaugrohr darin einführen.
3. Nun das Reinigungsprodukt (20 ml **Puly Milk**) hinzufügen.

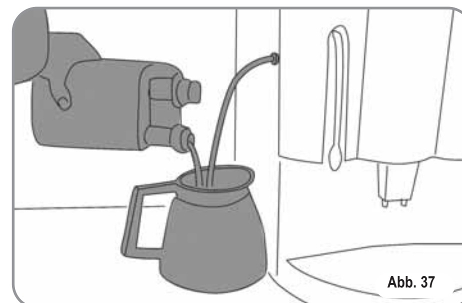


Abb. 37

4. Folgende Taste drücken:



5. Taste etwa 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis nachstehende Meldung erscheint:



6. Die Klappe für gemahlenen Kaffee öffnen.
7. Das Reinigungsmittel-Pad (Puly Caff) einlegen und Klappe wieder schließen.

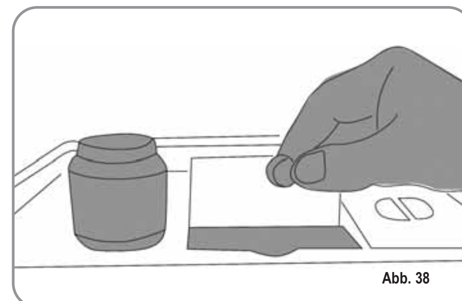


Abb. 38

DEUTSCH

8. Folgende Taste drücken:



Das Display zeigt Nachstehendes an:

Gerat reinigt



ACHTUNG

Drücken sie die Taste "KOFFEINFREI" nicht, beginnt der Reinigungsvorgang nach 20 Sekunden von selbst.

NOTA: Bei der Reinigung sind die Dosistasten nicht aktiviert.

- Anschließend wird das Spülverfahren eingeleitet. Das Display zeigt folgende Meldung an:

Gerat spult

Nun nur ein mit Wasser gefülltes Gefäß darunter stellen.

HINWEIS: Bei der Reinigung und Spülung ist es ratsam, ein Gefäß unter die Gruppe zu stellen oder die Restwasserschale nach der Reinigung und Spülung zu entleeren.

9.3 WIEDERAUFNAHME EINES UNTERBROCHENEN REINIGUNGSVORGANGS

- Wird der Reinigungsvorgang auf Grund mangelnder Stromzufuhr unterbrochen, geht die Maschine bei der wieder Inbetriebnahme in die Grundposition über. Auf dem Display erscheint:

Reinigung notwen

- Drücken Sie erneut die Taste „KOFFEINFREI", um die soeben im Abschnitt „REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND CAPPUCCINOEINHEIT" beschriebenen Vorgänge zu wiederholen.

9.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND -ZULEITERS



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

- Bringen Sie die Maschine auf den energietechnischen Status „0".
- Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss.
- Drehen Sie den Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie die Fronttür.



Abb. 39

- Entfernen Sie die eventuellen Kaffeerückstände an den Zuleiterwänden.

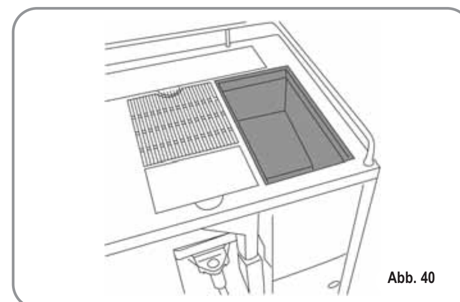


Abb. 40

DEUTSCH

9.5 REINIGUNG DER DAMPFDÜSE

Reinigen Sie die Dampfdüse nach jeder Getränkeerwärmung.



Verwenden Sie ein mit warmem Wasser bzw. Neutralreiniger leicht angefeuchtetes Tuch.

Reinigen Sie die Restwasserschale mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste.

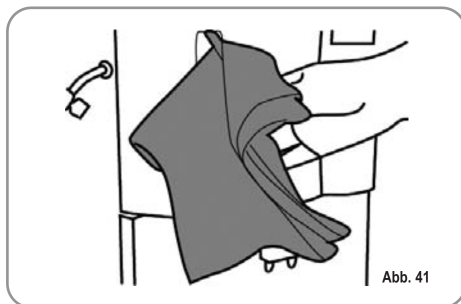


Abb. 41

9.6 REINIGEN DES TROPFGITTERS

- Das Gitter kann mit einem Schwamm oder einer Bürste gereinigt werden.

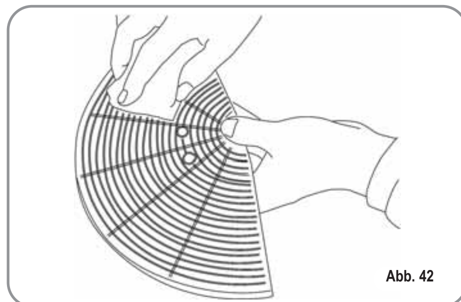


Abb. 42

9.7 REINIGEN DER RESTWASSERSCHALE

- Reinigen Sie die Restwasserschale mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste.

HINWEIS:Die Tropfschale ist Spülmaschinen geeignet.

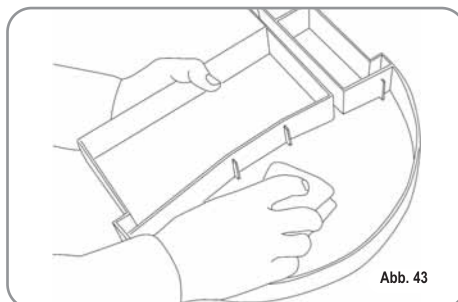


Abb. 43



Keine Lösungsmittel verwenden!

9.8 REINIGUNG DES FRISCHWASSERBEHÄLTERS



Die Maschine ausschalten, bevor Sie den Behälter auffüllen oder herausnehmen.

- Reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine hierzu geeignete Bürste.

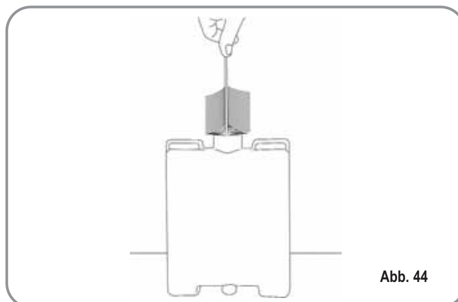


Abb. 44

HINWEIS:Den Tank gut ausspülen. Auf dem Tankboden sollten keine Rückstände zurückbleiben.

9.9 REINIGUNG DER DICHTUNG DES ZUTEILERS

- Entfernen Sie Verkrustungen oder Kaffeerückstände am Kolben sowie in der Kammer des Kaffeezuteilers mit einer Bürste. Sie sollten sämtlich Kaffeerückstände auch an anderen Stellen der Maschine entfernen.

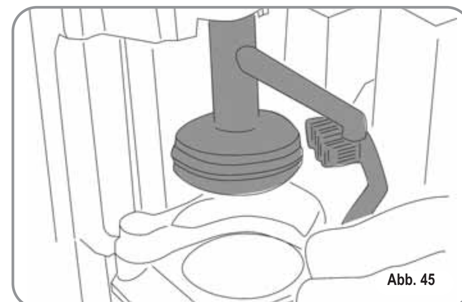


Abb. 45

9.10 REINIGUNG DER CAPPUCCINATORE-EINHEIT

HINWEIS:Befolgen Sie auch die Anweisungen, die auf dem Etikett an der Fronttürinnenseite angegeben werden.

- Bringen Sie die Maschine auf den energietechnischen Status „0“.

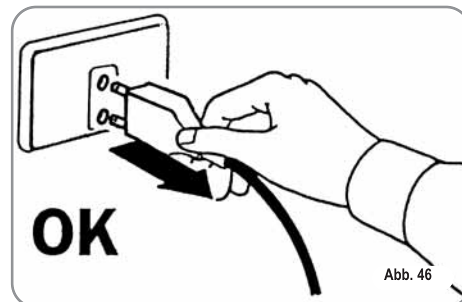


Abb. 46

- Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss.
- Drehen Sie den Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie die Fronttür.

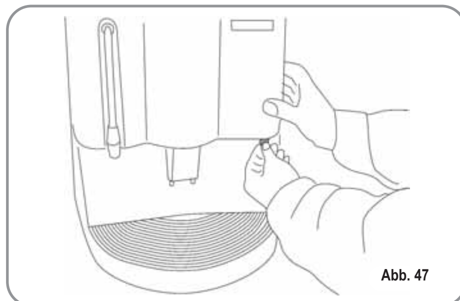


Abb. 47

WICHTIG: Vorsichtig vorgehen.

- Die ganze Cappuccinoeinheit nebst Milchschäumer zu sich ziehen und herausnehmen.
- Den Milchschäumer von der Gruppe nach oben abziehen.

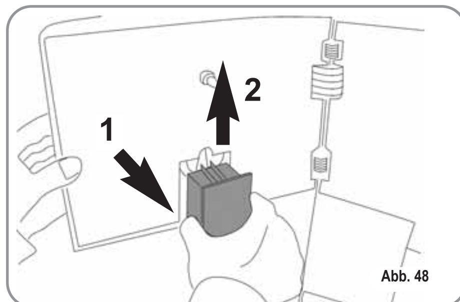


Abb. 48

- Alle daran angeschlossenen Rohre abtrennen.
- Den Milchschäumer in seine Teile zerlegen und sorgfältig waschen.

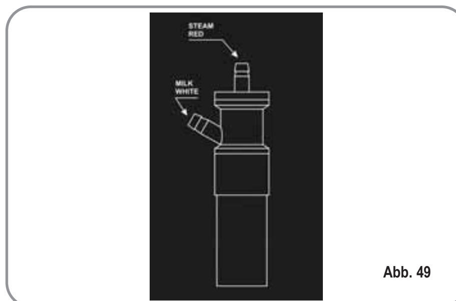


Abb. 49

HINWEIS: Vergeht zwischen 2 Milchprodukten mehr als eine Stunde, sollten Sie den Milchschäumer zwischendurch reinigen. Führen Sie dazu den Milch-Ansaugschlauch in ein Gefäß mit Kaltem Wasser anstelle von Milch.

- Montieren Sie die Cappuccinatore-Einheit wieder an und achten Sie dabei auf die Verbindungsleitungen.

HINWEIS: Das auf der Innenseite der Fronttür befindliche Klebeetikett lesen, da es die erneute Zusammensetzung erleichtert.

- Reinigen Sie die Restwasserschale (siehe Abschnitt „REINIGUNG DER RESTWASSERSCHALE").

DEUTSCH

10. DATENTABELLE STANDARDEINSTELLUNG

PRODUKT	WASSERMENGE (cc)	MAHLZEIT IN SEKUNDEN (sec)	MILCHMENGE IN SEKUNDEN (sec)	VORBRÜHUNG	PRESSUNG	NR.
Ristretto	40	7		Nein	Ja	
2 Ristretto	80	9		Nein	Nein	
Espresso	50	7		Nein	Ja	
2 Espresso	100	9		Nein	Nein	
Caffè	60	7		Nein	Ja	
2 Caffè	120	9		Nein	Nein	
Caffe Creme	100	7		Nein	Nein	
2 Caffe Creme	200	9		Nein	Nein	
Cappuccino	50	7	12	Nein	Ja	
Big Cappuccino	60	7	15	Nein	Ja	
Macchiato	50	7	12	Nein	Ja	
Caffellatte	60	7	12	Nein	Ja	
Milch			15			
Heißwasser			20			
Dampf			55			
Anz. Kaffeesätze						20
Alarm Milchreinigung						00
Alarm Reinigung						00
Gruppeneinstellung						1,8 (Sek)
Kaffeetemperatur						98 (°C)
Dampftemperatur						125 (°C)
Wasserfilter						00
Mahlwerkeinstellung						00
Reinigung Einsatzende						
Passwort						
Smart Card						Nein
Energieeinsparung						00

DEUTSCH

11. DISPLAYMELDUNGEN

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
KAFFEESATZSCHUBLADE VOLL Maschine Bereit SatzkastenLeeren	Die Kaffeesatzschublade ist voll. Die Anzahl der darin vorhandenen Kaffeesätze hat den Wert erreicht, der in der Programmierung eingegeben wurde.	Auswurfsperre für Tasten auf Kaffeebasis.	Die Kaffeesatzschublade herausziehen und in einem Abfallbehälter entleeren. Schublade wieder einsetzen, sobald das Display nachstehende Meldung einblendet: Maschine Bereit TropfschaleFehlt	
KAFFEESATZSCHUBLADE NICHT KORREKT EINGESETZT Maschine Bereit TropfschaleFehlt	Die Kaffeesatzschublade wurde nicht korrekt eingesetzt.	Auswurfsperre Tasten auf Kaffeebasis.	Kaffeesatzschublade in die dafür vorgesehene Öffnung einsetzen. Falls dieser Alarm bei der Zubereitung eines Kaffeegetränks auftritt: • Das Display zeigt diesen Alarm bis zur Vorbrühung an, wobei jedoch die Getränkeausgabe erfolgt; • nach der Vorbrühung ist der laufende Zyklus eingestellt. Der Kaffeezyklus wird zusammen mit dem Auswurf erst beim Wiedereinsetzen der Schublade wieder aufgenommen.Falls dieser Alarm beim Reset eines Gruppeneinsatzes auftritt: • der Einsatz wid unterbrochen. Der Resetzyklus wird beim Wiedereinsetzen der Schublade wiederholt.	
POSITION MASCHINENTÜR Maschine Aus Tur offen	Türe offen.	Maschinenfunktionen gesperrt.	Maschinentür schließen.	

DEUTSCH

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
EIN REINIGUNGSZYKLUS IST NÖTIG MeldungReinigung	Es wurde die Anzahl der eingestellten Zyklen überschritten, nach deren Ablauf die Reinigung der Gruppe erforderlich ist.	Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.	Einen Reinigungszyklus vornehmen (siehe Abschnitt „REINIGUNG DER KAFFEE-GRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)	
DIE REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFES IST NÖTIG Milch Reinigung	Es wurde die Stundenanzahl seit der letzten Milchgetränkeabgabe überschritten, nach deren Ablauf die Reinigung des Milchkreislaufes erforderlich ist.	Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.	Nur für den Milchschäumer einen Reinigungszyklus vornehmen. Wie bei der kompletten Reinigung ist auch in diesem Fall die Taste 5 Sekunden lang gedrückt zu halten, ohne jedoch die Reinigungs-Pads, die für die Gruppenreinigung erforderlich sind, einzusetzen. (Siehe Punkte 1, 2, 3, 4 des Abschnitts „REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)	
REINIGUNG EINSATZENDE ShutDown Clean Press Enter	Während der Programmierung wurde die Reinigung am Ende des Gruppeneinsatzes eingestellt.	Die Reinigung am Ende des Einsatzes durchführen, bevor die Maschine ausgeschaltet wird.	Die Taster ENTER drücken (siehe Display). Die Maschine führt die Reinigung am Ende des Maschineneinsatzes automatisch durch und liefert etwa 50ccm Wasser. Danach schaltet sie sich aus.	

DEUTSCH

12. FEHLERMELDUNGEN

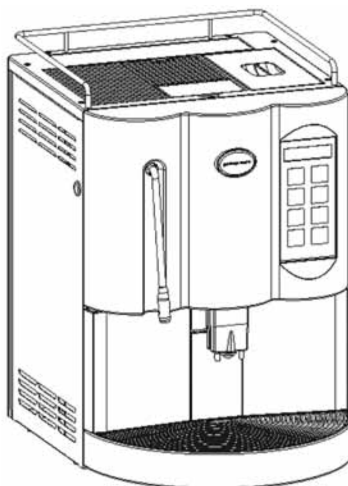
DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
ALARM GRUPPE MOTOR OBERER KOLBEN Xxxxxx Gruppenfehler	Während des Gruppeneinsatzes hat der obere Kolben die eingestellte Höchstdauer von 10 Sekunden vor der Erkennung des Motoranlaufs überschritten.	Die Kontrolleinheit sperrt den eventuell laufenden Zyklus und schaltet sowohl die Aktuatoren, die den Einsatz regeln, als auch diejenigen aus, die die Getränkeabgabe steuern. Der Bediener kann keine Auswahl vornehmen.	Die Maschinentür öffnen und schließen.	Falls der Alarm ein zweites Mal erscheint, ist der Fachmann zu Rate zu ziehen.
ALARM KESSELAUFFÜLLUNG FehlerBoilerful	Beim Auffüllen des Kessels wurde die Höchstdauer von 3 Minuten überschritten; die Füllstandsonde ist unbedeckt.	Die Maschine stoppt.		Falls der Alarm ein zweites Mal erscheint, ist der Fachmann zu Rate zu ziehen.
ALARM TURBINE Nach der Erfassung des Alarms zeigt die Kontrolleinheit auf dem Display die Meldung über das laufende Getränk und die mit dieser Funktion verbundene Fehlermeldung abwechselnd an. Zum Beispiel: FehlerWasserzahl	Der Volumenzähler sendet dem Steuergehäuse 5 Sekunden lang keine Impulse	Die Getränkeabgabe setzt sich bis zum Ablauf der 60-Sekundendauer oder der Betätigung einer x-beliebigen Taste auf Kaffeebasis fort.	Die Maschinentür öffnen und schließen. Die Kontrolleinheit wiederholt das Einschaltverfahren der Maschine.	Falls die Alarmbedingung bestehen bleibt, kann die Maschine von Hand bedient werden. • Die gewünschte Taste betätigen, um die Dosis einzuleiten. • Dieselbe Taste drücken, um die laufende Dosis zu stoppen, nachdem die Dosis in der Tasse überprüft wurde. Den Kundenservice benachrichtigen.
ALARM TANK LEER WassertankFullen	Der Wassertank ist leer.	Es wird kein Kaffee eingeschenkt; die laufende Dosis wird unterbrochen	Den Tank mit Wasser füllen.	Die Taste Heißwasser betätigen, um eventuelle Luftblasen zu beseitigen.

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
ALARM REINIGER Entkalker l. 20	Der Volumenzähler hat die lieferbare Literanzahl von Wasser erreicht, die bei der Programmierung festgelegt wurde.	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe. Die Dosis wird nicht unterbrochen oder ist veränderbar.	Die Salze der Reinigungsvorrichtung regenerieren. Zur Löschung des Alarms siehe Abschnitt „NULLSTELLUNG LITER REINIGUNGSZÄHLERS".	Dieser Alarm sperrt die Getränkeausgabe nicht. Es besteht die Möglichkeit, den Reinigeralarm zu beheben, indem der Literwert auf Null gestellt wird (siehe Abschnitt „PROGRAMMIERUNG").
ALARM TEMPERATURSONDE DEFEKT Temp Group Error FehlerDampftemp	Bruch eines der beiden Temperatursonden.	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe.	Die defekte Sonde ersetzen.	Dieser Alarm sperrt die Getränkeausgabe.
ALARM KAFFEEMENGE ZuvielKaffepulv	Zu viel Kaffee in der Kammer	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe. Ausstoßzyklus.	Die Kaffeemenge reduzieren.	

DEUTSCH

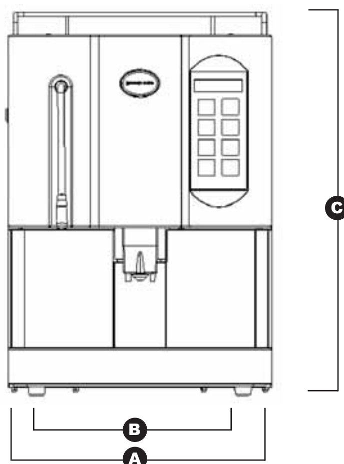
¡Enhorabuena!
Con la compra del modelo **MICROBAR** usted ha hecho una óptima elección.
Es por esto que usted ahora no tiene un simple erogador de café, sino una verdadera y propia máquina para café expreso completamente automática y enteramente dirigida por un microprocesador. Esto quiere decir extremada fiabilidad y facilidad de uso.
Estamos seguros que nuestro modelo **MICROBAR** aumentará la confianza hacia la Nuova Simonelli y Usted seguramente aconsejará a otros la adquisición de esta máquina de café, desde el momento que el modelo **MICROBAR** ha sido elegido para aumentar la rentabilidad del servicio cafetería optimizando al máximo los costes del ejercicio.
Esta máquina ha sido construida siguiendo las directivas CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 89/109 y sucesivas modificaciones.
Cordialmente

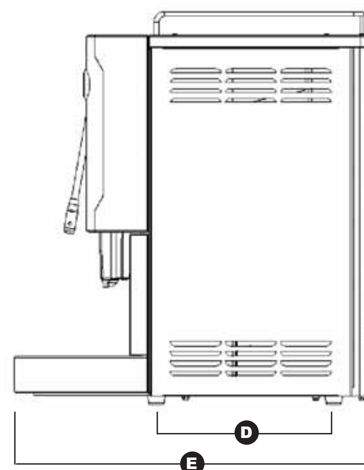
Nuova Simonelli s.r.l.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PESO NETO	30 Kg	*66 Lb*
PESO BRUTO	33 Kg	*72 Lb*
POTENCIA TÉRMICA	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONES	**A** 320 mm	***A*** *$12^{1/4}$ inc*
	B 200 mm	***B*** *$7^{3/8}$ inc*
	C 480 mm	***C*** *$18^{3/8}$ inc*
	D 260 mm	***D*** *$10^{1/16}$ inc*
	E 400 mm	***E*** *$15^{5/16}$ inc*





ESPAÑOL

INDICE

ESPAÑOL

1. DESCRIPCIÓN

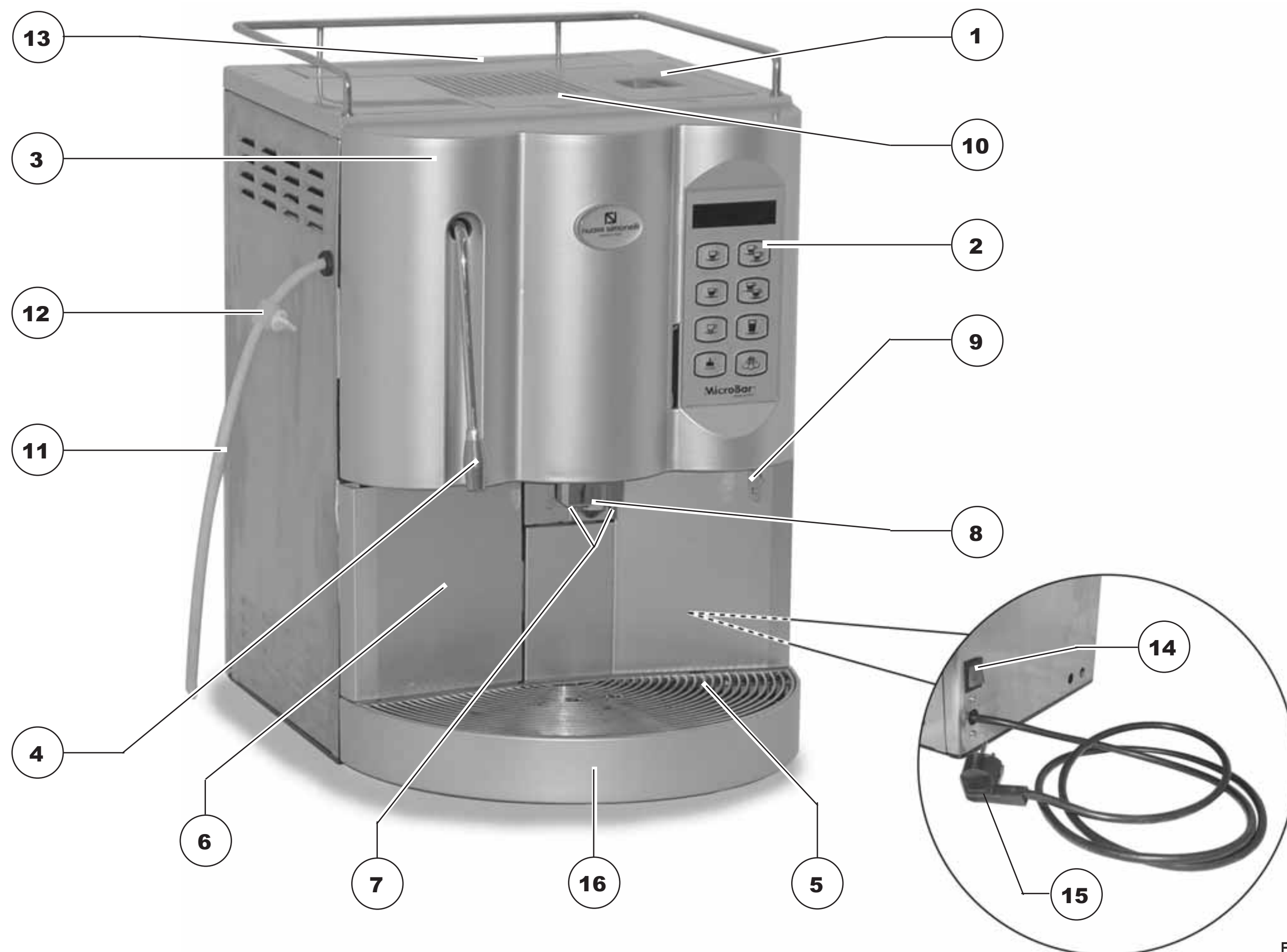


Fig. 1

LEYENDA

1 Tapa acceso contenedor café en granos
2 Panel comandos
3 Puerta delantera
4 Lanza vapor/Lanza agua caliente
5 Rejilla contenedor recipiente de goteo
6 Cajón posos
7 Erogadores café
8 Salida erogación leche/capuchino
9 Llave Apertura/Cierre puerta de comando
10 Ventanilla acceso transportador café molido
11 Tubo aspiración leche
12 Grifo regulación flujo leche
13 Ventanilla acceso tanque agua
14 Interruptor general (ON/OFF)
15 Enchufe de conexión a la red
16 Contenedor recipiente de goteo agua

1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar)

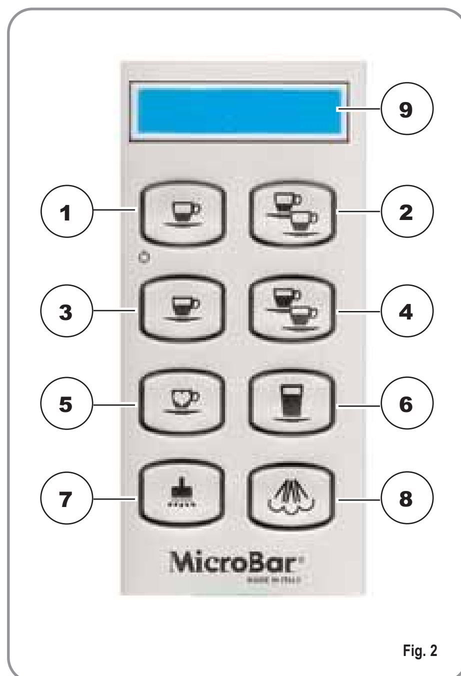


Fig. 2

LEYENDA

1 Tecla 1 Expreso
2 Tecla 2 Expresos
3 Tecla 1 Café
4 Tecla 2 Café
5 Botón Segundo Molinillo, Descafeinado, Ciclo Lavado
6 Tecla 1 Café leche
7 Tecla Agua Caliente
8 Tecla Vapor
9 Display LCD

1.2 DESCRIPCIÓN INTERNA MICROBAR

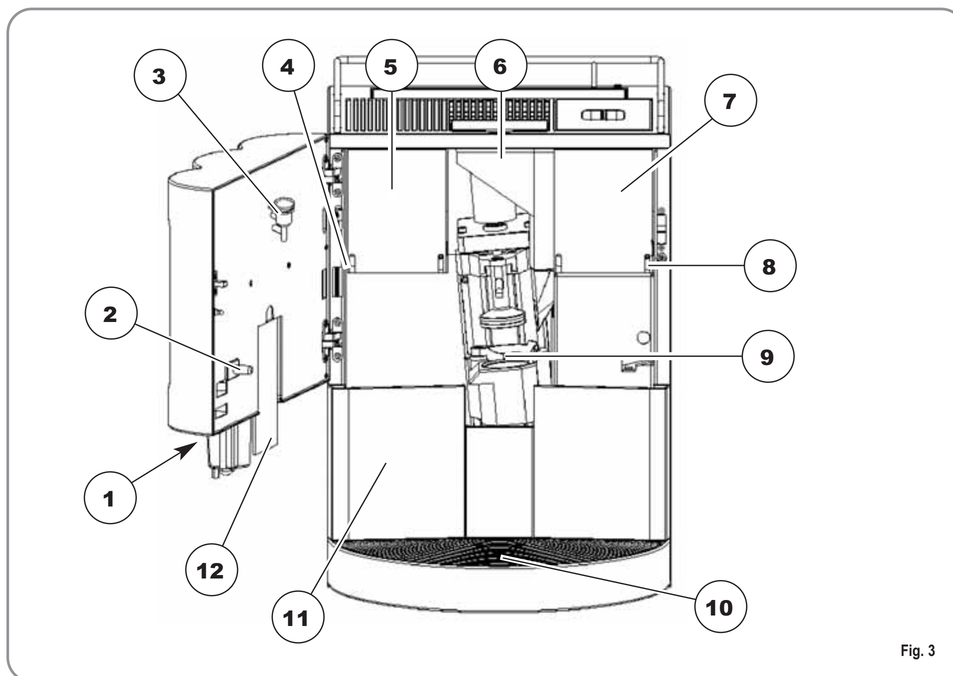


Fig. 3

LEYENDA

1 Llave – Cerradura puerta
2 Micro apertura puerta
3 Regulación aire capuchinador
4 Tornillo regulación molienda café en grano molinillo izquierdo
5 Contenedor café en grano molinillo izquierdo
6 Rampa caida café molido
7 Contenedor café en grano molinillo derecho
8 Tornillo regulación molienda café en grano molinillo derecho
9 Grupo erogador
10 Contenedor recipiente de goteo
11 Cajón fondos
12 Capuchinador

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

☞ El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

☞ Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.

⚠ PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



Fig. 4

☞ Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en el frontal de la máquina en alto a la derecha. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado.
El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiendose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora



Fig. 5

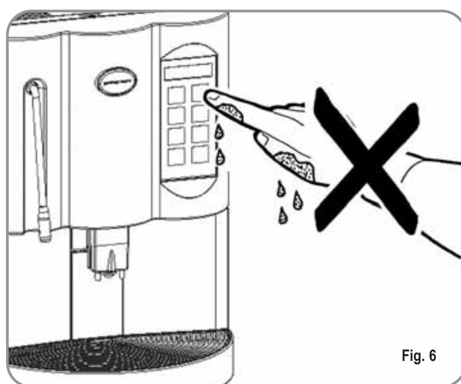
☞ En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

☞ La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con las normativas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. De este modo para la instalación hidráulica dirigirse a un técnico autorizado.

☞ Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erroneos e irrazonables.

☞ **El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.**
En particular:
- **no tocar el aparato con manos o pies mojados;**

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA


Fig. 6

- **no usar el aparato con los pies descalzos;**
- **no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;**
- **no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;**

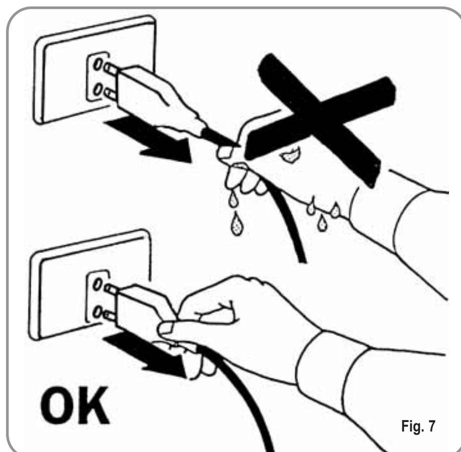


Fig. 7

- **no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);**
- **no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leido y comprendido este manual.**

☞ **El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.**

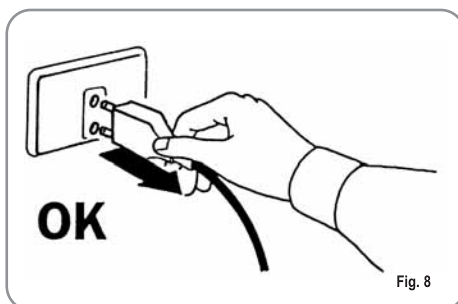


Fig. 8

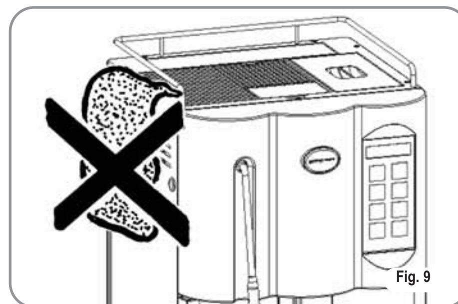
☞ **Para las operaciones de limpieza llevar la máquina a estado energético “0”, es decir, “INTERRUPTOR MÁQUINA APAGADO Y ENCHUFE DESCONECTADO” y atenerse exclusivamente a cuanto está previsto en el presente manual.**

☞ **En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.**
La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.
El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

☞ **En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.**

☞ **Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longuitud el cable de alimentación.**

☞ **No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calientatazas.**


Fig. 9

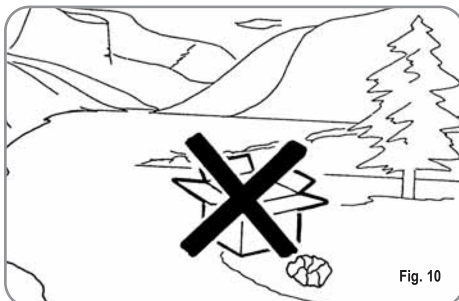
☞ **El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.**

☞ **Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.**



ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

☞ No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente : para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.


Fig. 10

☞ Para favorecer la aireación de la máquina posicionarla a 15 cm. del muro o de otras máquinas por la parte de la aireación.

☞ Para favorecer la aireación de la máquina posicionarla a 15 cm. del muro o de otras máquinas por la parte de la aireación.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

☞ Una vez iniciado el lavado de la máquina, no interrumpirlo, pueden quedar residuos de detergente en el interior del grupo de erogación.


Fig. 11



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

☞ Recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, manutención, descarga, regulación, el usuario cualificado tiene que ponerse los guantes de trabajo y los zapatos contra los accidentes.

☞ El usuario en el momento de la incorporación del café, no tiene que meter las manos en el interior del contenedor.



ATENCIÓN
PELIGRO DE CORTE

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

Fig. 12

3.2 TRANSPORTE

La máquina se tranporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.

  El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo. Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.

Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse assegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.

El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

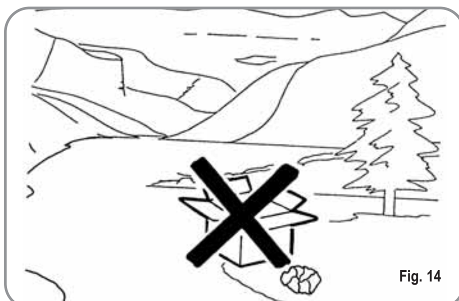
ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

Fig. 13

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No abandonar el embalaje en el medio ambiente.


Fig. 14

Antes de proceder con cualquier operación de instalación y regulación, se tienen que leer y comprender bien las PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD de este manual.
La empresa no responde de ningún daño a cosa o persona derivado de una falta de cumplimiento de las prescripciones de seguridad, instalación y manutención, de este manual.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CORTOCIRCUITO

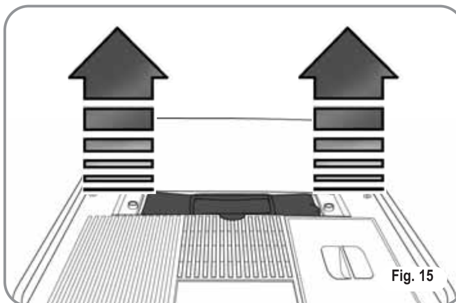
Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, verificar que exista correspondencia entre el voltaje para el cual aquella ha sido predispuesta y el de la instalación.

4.1 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON TANQUE

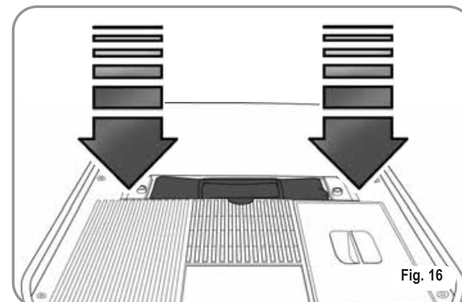
ATENCIÓN

Apagar la máquina antes de llenar o extraer el tanque.

Una vez sacada la máquina del embalaje comportarse como se describe a continuación:
1 Posicionarla en un plano horizontal.
2 Abrir la puertecilla.
3 Extraer el tanque del agua tirando hacia arriba.


Fig. 15

4 Especialmente la primera vez, lavar con agua y jabón el mismo tanque y enjuagar cuidadosamente poniendo atención en quitar todos los residuos de jabón.
5 Llenar de agua el tanque.
6 Asegurarse que el exterior del tanque esté seco.
7 Volver a meter el tanque del agua en el propio alojamiento.


Fig. 16

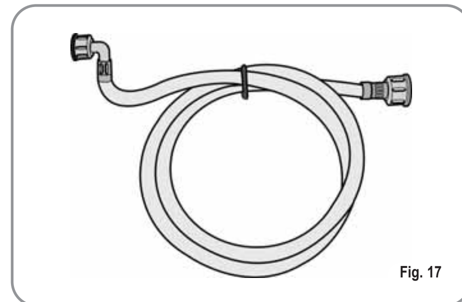
8 Cerrar la puertecilla.

ATENCIÓN

La dureza del agua tiene que ser inferior a 4° - 6° fr (grados franceses).
El contenido de cloro no tiene que superar los 100 mg. por litro.
Por el contrario se extinguirán las condiciones de Garantía de la máquina.

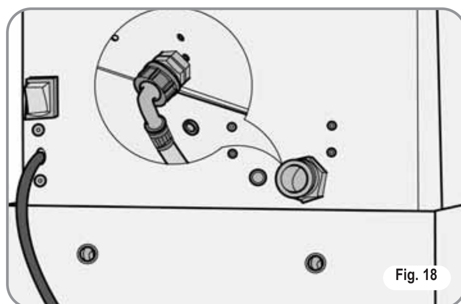
4.2 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON CONEXIÓN DIRECTA

Una vez sacada la máquina del embalaje hacer lo que a continuación se dice:
1 Situarla en una superficie horizontal.
2 Extraer el tubo con conexión de 3/4” por la puertecita en la parte superior de la máquina.


Fig. 17

ESPAÑOL

3 Conectar una extremidad del tubo al racor de 3/4” situado en la parte posterior de la máquina.


Fig. 18

4 Conectar la otra extremidad del tubo a la red hídrica.

5 La máquina está equipada con un reductor de presión precalibrado a aproximadamente 1,1 bar accesible abriendo la puertecilla en la parte superior de la máquina.
En el caso que se quisiera modificar la presión, levantar la manilla del reductor de presión y girar en sentido de las agujas del reloj para aumentar la presión, viceversa para disminuirla; acabada la regulación volver a bajar el grifo.

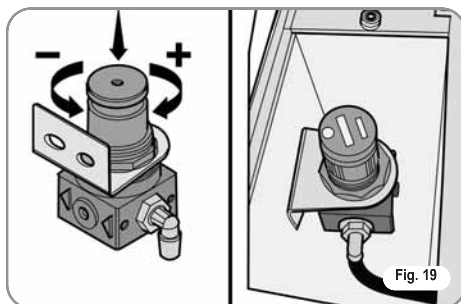


Fig. 19

NOTA: la presión máxima de salida por el reductor NO TIENE que superar 1,5 Bar.

ATENCIÓN

La dureza del agua tiene que ser inferior a 4° - 6° fr (Grados franceses).
El contenido de cloro no tiene que superar los 100 mg. por litro.
De lo contrario se extinguirán las condiciones de la Garantía de la máquina.

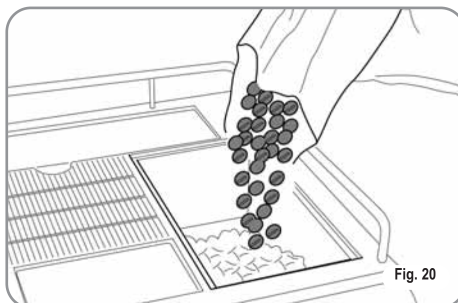
4.3 LLENADO CONTENEDOR CAFÉ

1 Quitar la tapa acceso contenedor café en grano.

ATENCIÓN

Echar en el contenedor SÓLO café en grano tostado. Cualquier otro tipo de café, por ejemplo molido, perjudica al molinillo de café.
No echar café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, ya que perjudican a la máquina.

2 Echar el café tostado en grano en el contenedor sin alcanzar la máxima capacidad de modo que permita el cierre de la tapa.


Fig. 20

3 Cerrar la tapa.

4.4 ENCENDIDO

NOTA: en el caso de que la secuencia descrita a continuación no se verifique, consultar el Capítulo “ANOMALÍAS Y SOLUCIONES”.

Después de haber terminado las Operaciones Preliminares de Instalación:

1 Apretar el interruptor general de la máquina y llevarlo a la posición“**ON**”.

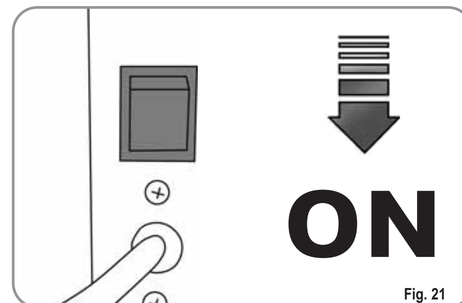
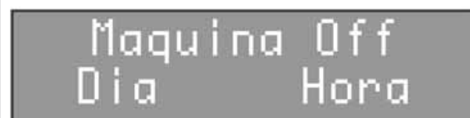


Fig. 21

Sucesivamente la pantalla electrónica LCD se enciende y se puede ver el letrero:tta:



Para encender definitivamente la máquina apretar el botón “**ENTER**”:



La máquina carga automáticamente el agua en la caldera y empieza a calentar. Cuando se alcanza la temperatura establecida la pantalla electrónica mostrara el letrero:



NOTA: el tiempo inicial es de aproximadamente 3 minutos.

ESPAÑOL

NOTA: la máquina está dotada con un sistema de seguridad, que después de aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar el sobrecalentamiento de la misma bomba). En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y volver a encenderla.

La preparación de la máquina ha acabado y está lista para el uso.



SI SE TRATA DE LA PRIMERA INSTALACIÓN O SUCESIVAMENTE A LA MANUTENCIÓN
DEL GRUPO CALDERAS, ANTES DE EROGAR BEBIDAS CAFÉ, APRETAR EL BOTÓN EROGACIÓN AGUA CALIENTE, SI ES NECESARIO MÁS VECES, HASTA QUE SE OBTENGA UN FLUJO REGULAR DEL LANZADOR.

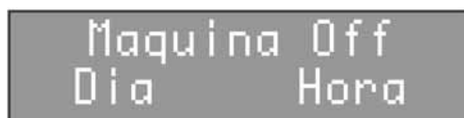
4.5 *APAGADO*

Si se decidiera apagar la máquina hacer lo que a continuación se describe:

- Con la máquina encendida, mantener apretado durante 5 segundos el botón “**ENTER**”:



- La pantalla electrónica LCD mostrará el letrero:



- Para parar completamente la máquina apretar el botón general y llevarlo a la posición “**OFF**”.nella posizione “**OFF**”.



Fig. 22

ESPAÑOL

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

5.1 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIENDA



Realizar el procedimiento de graduación de la molienda con el molino en funcionamiento.

NOTA: operación realizable también con máquina encendida.

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, para acceder al tornillo de regulación de la molienda. Siguiendo la dirección de las flechas se puede regular más GRUESA (sentido contrario a las agujas del reloj) o más FINA (sentido de las agujas del reloj) la molienda del café en grano actuando con una llave de tuerca 3 mm.
- Cerrar la Puertecilla, cerrando con llave.

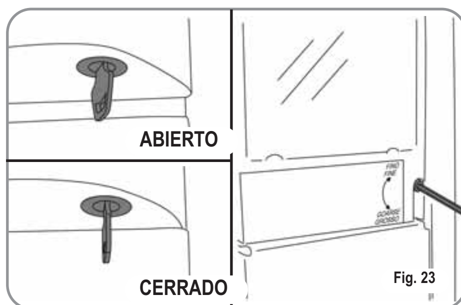


Fig. 23

5.2 REGULACIÓN AIRE CAPUCHINADOR

NOTA: operación realizable tambien con la máquina encendida.

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, para acceder al tornillo de regulación.

Para modificar la cantidad de aire del capuchinador, y la cantidad de espuma, mover el tornillo de regulación como se indica en la figura para aumentar / disminuir el aire del capuchinador.

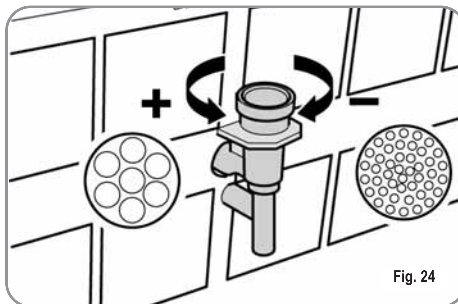


Fig. 24

5.3 REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE (Regulación Temperatura)

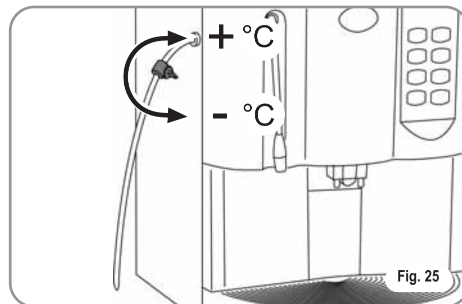


Fig. 25

NOTA: operación que se puede realizar también con la máquina encendida.

Para modificar el flujo de la leche aspirada, y por lo tanto la temperatura de la leche erogada, actuar sobre el grifo adecuado de regulación como se describe a continuación:

- Girar el grifo aspiración leche en sentido de las agujas del reloj/ en sentido contrario a las agujas del reloj para AUMENTAR / DISMINUIR el flujo de aspiración de la leche y entonces DISMINUIR / AUMENTAR la temperatura.
- Actuar sobre el grifo hasta cuando no se alcance la temperatura deseada de la leche erogada.

ESPAÑOL

6. UTILIZACIÓN

El usuario tiene que, antes de iniciar la elaboración, asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.

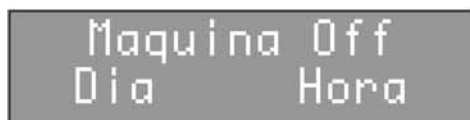


Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore non deve intervenire.

6.1 ENCENDIDO

NOTA: en el caso de que la secuencia descrita a continuación no se verifique, consultar el Capítulo "ANOMALÍAS Y SOLUCIONES".

Apretar el interruptor máquina y sucesivamente la pantalla electrónica LCD se enciende y se ve el letrero:



Para encender definitivamente la máquina apretar el botón "**ENTER**":



La máquina carga automáticamente el agua en la caldera y empieza a calentar. Alcanzada la temperatura establecida la pantalla electrónica mostrará el letrero:



NOTA: el tiempo inicial es aproximadamente 3 minutos.

NOTA: la máquina está dotada con un sistema de seguridad, que después de aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar el sobrecalentamiento de la misma bomba). En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y volver a encenderla.

La preparación de la máquina ha acabado y está lista para el uso.

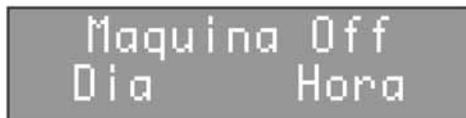
6.2 APAGADO

Si se desea apagar la máquina hacer lo que a continuación se describe:

- Con la máquina encendida, mantener apretadodurante 5 segundos el botón "**ENTER**":



- La pantalla electrónica LCD mostrará el letrero:



- Para parar completamente la máquina apretar el interruptor general y llevarlo a la posición "**OFF**".

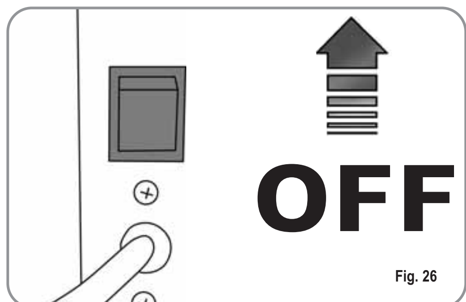


Fig. 26

6.3 CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

LEYENDA BOTONES
(Configuración estándar)


1 Espresso


2 Exprés


1 Cafè


2 Cafè


Segundo Molinillo
Descafeinado
Ciclo Lavado


Café leche


Agua caliente


Vapor

IMPORTANTE: En los botones nº 1-2-3-4-6 (ver relacion descriptiva "DISPLAY"), es posible atribuir una bebida diferente según el gusto personal y las costumbres del propio país (ver capítulo PROGRAMACIÓN y párrafo CONFIGURACIÓN SELECCIONES).

ESPAÑOL

6.4 CONFIGURACIÓN SELECCIONES

Establecer la función deseada en los botones a disposición nº 1-2-3-4-6 del teclado (ver capítulo "DISPLAY"), trámite los procedimientos de programación (ver Capítulo Programación).
Los botones 1-2 se pueden configurar solo como bebidas cafè; Los botones 2 - 4 - 6 se pueden configurar con todas las bebidas.
Aplicar después el adhesivo específico en dotación.

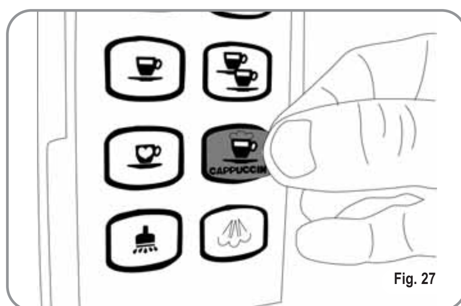


Fig. 27

LEYENDA BOTONES
(Configuración selecciones)



Capuchino



Capuchino grande



Manchado



Leche



1 Café corto



2 Cafés cortos



1 Café crema



2 Cafés crema

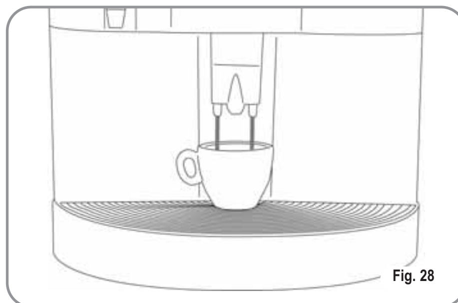
6.5 PREPARACIÓN CAFÉ




La modalidad de preparación es la misma para café expreso que para café largo.

- Poner una taza debajo de los erogadores de café.

Las bebidas salen siempre contemporáneamente por ambos erogadores.


Fig. 28

- Pulsar una vez en el botón erogación del café deseado.



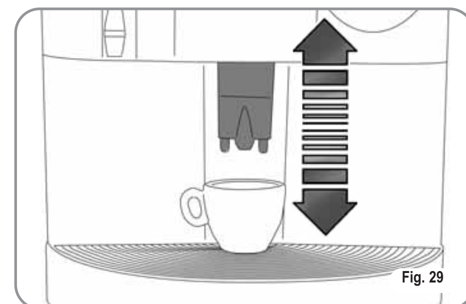

- El café se está preparando.
- El display muestra una frase según el tipo de café seleccionado.



Dejar la taza debajo de los erogadores hasta que no desaparezca la frase en el display.

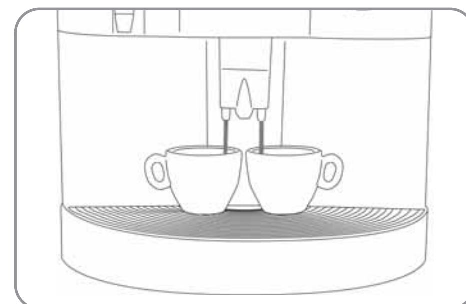
NOTA: Los erogadores café pueden ser regulados en altura para adaptarse a cualquier tipo de taza.

Posicionar los erogadores con cuidado en la posición deseada de modo que se limite el espacio entre taza y erogador.


Fig. 29

6.6 PREPARACIÓN 2 CAFÉS

- Poner una taza debajo de cada erogador.


Fig. 30

- Pulsar una vez en el botón erogación del café deseado.




- El café se está preparando.

ESPAÑOL

- El display muestra la frase según el tipo de café seleccionado.

2 Expresos

2 Cafes

Dejar las dos tacitas debajo de los erogadores hasta que desaparezcan las frases en el display.

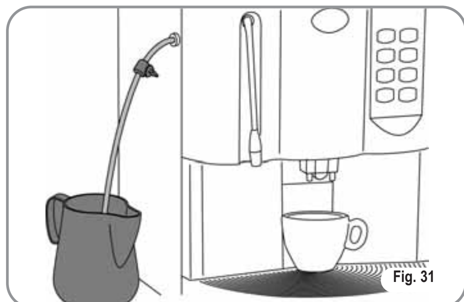
6.7 PREPARACIÓN CAFÉ CORTO CAFÉ CREMA



Para la realización, atenerse al procedimiento para el café expreso y Café largo (ver párrafo CAFÉ EXPRESO - CAFÉ LARGO).

6.8 PREPARACIÓN CAFÉ LECHE

- Situar un contenedor con leche al lado de la máquina.
- Sumergir el tubo aspiración de leche en el interior del recipiente.


Fig. 31

- Situar la taza que contendrá el café con leche.
- Regular por medio del grifo colocado a lo largo del tubo, la cantidad de leche deseada.
- Pulsar una vez en el botón erogación café leche.



- El café leche se está preparando.
- El display muestra la siguiente frase:

Cafe Leche

Dejar la taza debajo de los erogadores hasta que desaparezca la frase en el display.

6.9 PREPARACIÓN CAPUCHINO CAPUCHINO GRANDE



Para la elaboración, atenerse al procedimiento del CAFÉ LECHE (ver párrafo CAFÉ LECHE)

6.10 MANCHADO (3 capas: leche/café/leche)



Para la elaboración, atenerse al procedimiento del café con leche (ver párrafo café con leche).

6.11 LECHE CALIENTE



Para la elaboración, atenerse al procedimiento del CAFÉ LECHE (ver párrafo CAFÉ LECHE).

6.12 PREPARACIÓN CAFÉ DESCAFEINADO EN POLVO

- Abrir la puertecilla de acceso a la rampa para café molido.


ATENCIÓN

Verter en el transportador sólo café molido. Cualquier otro tipo de café perjudica a la máquina.
No verter por ejemplo café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, ya que perjudican a la máquina.

- Introducir en su interior sólo 1 dosis de café descafeinado molido.
- Pulsar el botón referente al tipo de café

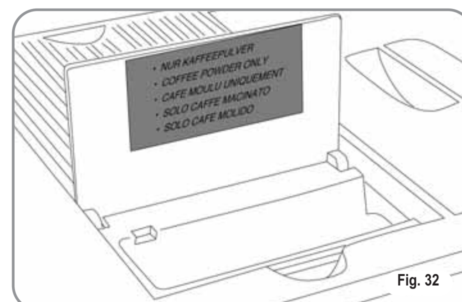


Fig. 32

- Pulsar una vez en el botón.
(Apretar dos veces en el caso de la versión doble molinillo).



ESPAÑOL

- En el display aparecerá:

Descafeinato
Dia Hora

- Deseado siguiendo el procedimiento del párrafo "CAFÉ EXPRESO-CAFÉ LARGO".
- El café se está preparando.
- El display muestra la siguiente frase (ejemplo):

Descafeinato
Expreso

Dejar la tacita debajo de los erogadores hasta que desaparezca la frase en el display.

6.13 *USO DEL SEGUNDO MOLINILLO (SÓLO Versión con doble molinillo)*



ATENCIÓN

No verter por ejemplo café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, ya que perjudican a la máquina.

- Apretar una vez el siguiente botón:



- en la pantalla electrónica se verá:

Molino 2
Dia Hora

- Apretar el botón relativo a la bebida deseada.
- Apretando por ejemplo el botón relativo al expreso, la pantalla electrónica mostrará el siguiente mensaje:

Molino 2
Expreso

6.14 *AGUA CALIENTE*



ATENCIÓN

Antes de efectuar la siguiente operación asegurarse que haya agua en el interior del tanque. En caso contrario procurar el restablecimiento. No utilizar para contenedores de Té.

Permite la erogación de agua caliente para preparar thé, manzanilla y tisanas.
Colocar debajo de la lanza vapor/agua caliente, un recipiente apropiado (una taza).

- Pulsar una vez en el botón erogación Agua Caliente.



- Por el lanza vapor sale Agua Caliente.



Fig. 33

- El display muestra la siguiente frase:

Maquina Lista
The

- Cuando se alcanza el volumen deseado, pulsar de nuevo una vez el botón erogación agua caliente de modo que se interrumpa la caida de agua caliente.

6.15 VAPOR



Durante la erogación del vapor no tocar la lanza, ni poner las manos debajo de él, mantenerlo siempre dirigido hacia abajo sobre la rejilla apoya tazas.

Ejecuta la erogación de vapor para emulsionar la leche, o bien para calentar otros líquidos.

- Pulsar una vez en el botón erogación Vapor:



- Por la lanza vapor sale el agua de condensación residual y en cuanto salga por el erogador el vapor, utilizarlo durante el tiempo deseado.
- El display muestra la siguiente frase (ejemplo):

Vapor

- Pulsar de nuevo una vez en el botón "VAPOR" para interrumpir la erogación de vapor.

IMPORTANTE: Al terminar cada erogación limpiar cuidadosamente la lanza vapor con un paño húmedo.

7. PROGRAMACIÓN

7.1 LEYENDA

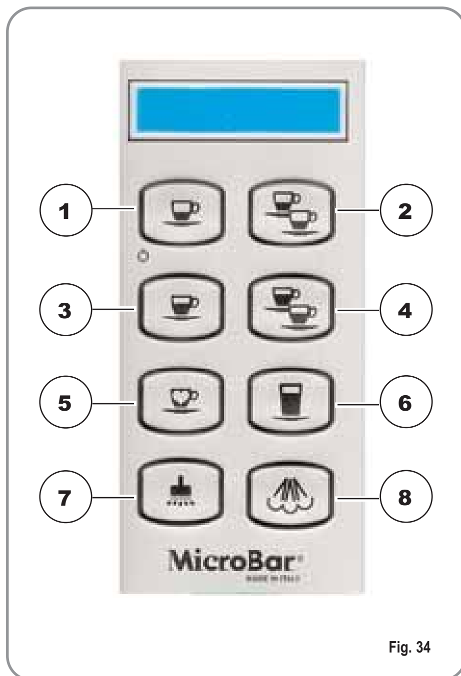


Fig. 34

1 Botón **ENTER**: para entrar en el menú y/o confirmar los valores y pasar al punto sucesivo.

2 4 Botón **CURSORES**: recorrido de los menús e incremento/decremento valores

3 Botón **RESET**: para confirmar y volver al paso precedente.

LISTA FUNCIONES PROGRAMABLES

Funciones accesibles desde el modo **USUARIO** y desde el modo **TÉCNICO**

1. CÁLCULO TOTAL
2. NOMBRE PRODUCTO
3. PROG. DOSIS
4. PROG. MOLINILLO1S
5. PROG. MOLINILLO 2S (sólo versión con doble molinillo)
6. DOSIS LECHE
7. DÍA/HORA
8. PROGRAMA ON/OFF
9. AHORRO ENERGÍA
10. IDIOMA

Funciones accesibles desde “**SOLA**” modalidad **TÉCNICO**.


Operación que debe efectuar SÓLO por un Técnico Especializado. La regulación por parte de Técnicos NO cualificados o de otras personas, podría invalidar la Garantía.

Las funciones a las cuales se dará acceso en el modo TÉCNICO junto a las precedentes son:

11. PRE-INFUSIÓN
12. PRENSADO
13. NUMERO FONDOS
14. ALA. LAVADO LECHE
15. ALARMA LAVADO
16. LAVADO FINAL SERVICIO
17. REGULACIÓN GRUPO
18. REGULACIÓN MOLINO
19. TEMPERATURA CAFÉ
20. TEMPERATURA VAPOR
21. CONTRASEÑA
22. SMART CARD
23. FILTRO AGUA L
24. DESCALCIFICACIÓN

7.2 PROGRAMACIÓN

Entrando en programación se tiene acceso a todas las funciones de la modalidad **USUARIO** y en el modo **TÉCNICO**.

Para entrar en los menus de programación, proceder como se describe:

NOTA: operación a efectuar con máquina encendida.

- Introducir la llave en la cerradura apropiada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, el display muestra:

```
Maquina     OFF
Puerta Abierta
```

- Pulsar el botón **ENTER**, cerrar la puertecilla máquina, el display muestra:

```
Esperar Gracias
  Calefacion
```

ESPAÑOL

- Acabado el ciclo de expulsión, el grupo se posiciona en fase de reposo y el display muestra la primera linea del menú de programación:

```
Calculo Total
```

FUNCIONALIDAD BOTONES

▲▼ : Recorrido Lista Funciones Programables y/o decremento/incremento valores.
ENTER : Entrada Menú/Submenú y confirmación datos.
RESET : Desplazamiento al nivel precedente y confirmación datos.

7.3 *SALIDA DE LA PROGRAMACIÓN*

Para salir de los menus de programación, actuar como se describe:

NOTA: operación que se puede efectuar con la máquina encendida y desde cualquier función visualizada.

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, el display muestra:

```
Maquina      OFF
Puerta Abierta
```

- Cerrar la puertecilla máquina y girar la llave en sentido de las agujas del reloj, el display muestra:

```
Maquina OFF
Dia        Hora
```

Para encender definitivamente la máquina apretar el botón “**ENTER**”:



- Como alternativa hacer pasar todas las funciones mediante el botón ▼ hasta ver:

```
Maquina Lista
Dia        Hora
```

7.4 *CICLO DE PROGRAMACIÓN MODO USUARIO*

1. CÁLCULO TOTAL

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se muestran las cantidades de dosis efectuadas de cada una de las bebidas.

1 Tot. Corto
2 Tot. 2 Cortos
3 Tot. Expreso
4 Tot. 2 Exprés
5 Tot. Café
6 Tot. 2 Cafés
7 Tot. Café Crema
8 Tot. Leche
9 Tot. café con leche
10 Tot. Manchado
11 Tot. Capuchino
12 Tot. Capuchino grande
13 Tot. Descafeinado
14 Tot. Cleaning
15 Tot. litros

Botones ▲▼ recorren los varios totales relativos a todas las bebidas.
Botón **RESET** vuelve al menú precedente.

Manteniendo apretado el botón ▼ se ve el total absoluto de las dosis producidas por la máquina.

Para reprogramar los cálculos, pulsar a la vez los botones ▲▼.
En el display aparecerá el mensaje “Counters Reset”.

2. NOMBRE PRODUCTO:

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
A cada bebida le corresponderá un botón individual.
Ejemplo:

```
NombreProducto:1
    Expreso
```

Al botón (1) en este caso se le ha asignado la bebida “Expreso”.

Botones ▲▼ recorren los nombres de las bebidas del botón disponibles en la librería.
Botón **RESET** salir del submenú.
El botón **ENTER** confirma el tipo de bebida de el botón **n**.
Los botones que se pueden programar son los siguientes:



Acabada la programación del último botón se pasa a la linea de menú sucesiva.

NOTA: Los botones (2) (4) (6) se pueden programar como bebidas a base de leche y como bebidas café.

ESPAÑOL

Los botones (1) (3)
se pueden programar sólo como bebidas café.

3. PROG. DOSIS

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programarán las dosis de agua utilizadas de cada bebida en particular.

1 Prog Dosis café Corto
2 Prog Dosis café 2 Cortos
3 Prog Dosis café Expreso
4 Prog Dosis café 2 Exprés
5 Prog Dosis café Café
6 Prog Dosis café 2 Cafés
7 Prog Dosis café Café Crema
8 Prog Dosis café café con leche
9 Prog Dosis café Manchado
10 Prog Dosis café Capuchino
11 Prog Dosis café Capuchino grande
12 Prog Dosis café Thé
13 Tiempo máximo vapor

Botones ▲▼ incremento/decremento de la cantidad de agua utilizada de la eleboración de la bebida elegida.
Tasto **RESET** salir del submenú y regreso al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Tasto **ENTER** recorre cada linea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

4. PROG. MOLINILLO 1S

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Es posible establecer los tiempos de molienda para cada bebida relativamente al molinillo derecho(segundos).

1 Tiempo Molienda Corto
2 Tiempo Molienda 2 Cortos
3 Tiempo Molienda Expreso
4 Tiempo Molienda 2 Exprés
5 Tiempo Molienda Café
6 Tiempo Molienda 2 Cafés
7 Tiempo Molienda Café Crema
8 Tiempo Molienda café con leche
9 Tiempo Molienda s. Manchado
10 Tiempo Molienda s. Capuchino
11 Tiempo Molienda s. Capuchino grande

Botones ▲▼ consienten incremento/decremento del tiempo de molienda utilizado de la realización de la relativa bebida.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** recorre cada linea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

5. PROG. MOLINILLO 2S (sólo versión con doble molinillo)

Pulsando el botón **ENTER** es posibble entrar en el submenú.
Es posible establecer los tiempos de molienda para cada bebida relativamente al molinillo izquierdo(segundos).

1 Tiempo Molienda Corto
2 Tiempo Molienda 2 Cortos
3 Tiempo Molienda Expreso
4 Tiempo Molienda 2 Exprés
5 Tiempo Molienda Café
6 Tiempo Molienda 2 Cafés
7 Tiempo Molienda Café Crema
8 Tiempo Molienda café con leche
9 Tiempo Molienda s. Manchado
10 Tiempo Molienda s. Capuchino
11 Tiempo Molienda s. Capuchino grande

Botones ▲▼ consienten incremento/decremento del tiempo de molienda utilizado de la realización de la relativa bebida.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** recorre cada linea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

6. DOSIS LECHE

Pulsando el botón **ENTER** es posibble entrar en el submenú.
Se preestablece el tiempo de erogación de la leche (seg.).

1 Leche
2 café con leche
3 Manchado
4 Capuchino
5 Capuchino grande

Botones ▲▼ incremento/decremento tiempo de erogación de la leche utilizada de la elaboración de la relativa bebida.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** recorre cada linea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

7. DÍA/HORA

Pulsando el botón **ENTER** es posibble entrar en el submenú.
Se programa el día, la hora y los minutos que mostrará la pantalla electrónica de la máquina.

1 Día
2 Hora
3 Minutos

Botones ▲▼ aumentar/ disminuir los valores de la relativa función.
Botón **RESET** salir del menú secundario y volver al menú principal sin confirmar los valores establecidos.
Botón **ENTER** pasa cada nombre del menú secundario y confirma del valor establecido.
Una vez establecido el día se vuelve al menú principal.

8. PROGRAM. ON/OFF

Se programa el **ON/OFF** (encendido / apagado) automático de la máquina, sól con el interruptor de la máquina en posición **ON**.

Por defecto la máquina está regulada con todos los días de la semana establecidos en el modo "**DESCANSO**", de este modo para encender / apagar la máquina, usar el botón general.

Apretando **ENTER** es posible entrar en el menú secundario, y la pantalla electrónica mostrará el siguiente mensaje:

```
Domingo
ON07:30 OFF23:30
```

Apretando ▲▼ es posible ver las regulaciones de todos los días de la semana.

Apretar **RESET** para establecer el **DOMINGO** como día de descanso semanal inhabilitando el encendido y el apagado automático.
La pantalla electrónica mostrará el siguiente mensaje:

```
Domingo
Descanso Seman.
```

Si se desea reactivar el encendido / apagado automático, apretar **ENTER**.
Si se desea confirmar la regulación, apretar el botón s para pasar a la visualización de las regulaciones del día siguiente.
Apretar **ENTER** el reloj de encendido empieza a destellear; usar los botones st para aumentar / disminuir el horario.
Establecida la hora deseada, apretar **ENTER** para establecer el día siguiente.
Después del día **SABADO** apretando el botón t se vuelve al menú precedente.

9. AHORRO ENERGÍA

Se programa el tiempo después del cual la máquina activa el dispositivo de ahorro energético, manteniendo de todas formas la caldera a temperatura de ejercicio

Apretando el botón **ENTER** es posible entrar en el menú secundario.

1 Hora:Minutos

Botones ▲▼ aumentar / disminuir de 30 minutos en 30 minutos el tiempo a partir del cual la función **AHORRO ENERGÍA** se activa.
Dejando el contador a cero la función se desactiva.
Botón **RESET** sale del menú secundario y vuelve al menú principal con confirmación del valore establecido.

10. IDIOMA

Apretando el botón **ENTER** es posible entrar en el menú secundario.
Se establece el idioma de interfaz, entre la máquina y el usuario, visualizado por la pantalla electrónica.

Los idiomas que se pueden seleccionar son los siguientes:
Italiano, Inglés, Español, Alemán, Francés.
Botón **RESET** sale del menú secundario ▲▼ vuelve al menú principal con confirmación del valor establecido.

7.5 *CICLO DE PROGRAMACIÓN MODO TÉCNICO*

Para acceder a las funciones programables sólo en el **MODO TÉCNICO** pasar todas las funciones accesibles del **MODO USUARIO** hasta que la pantalla electrónica muestre el mensaje:

```
PassWord
*****
```

Introducir la contraseña correcta para acceder al primer nombre del menú de programación accesible en el **MODO TÉCNICO**.

NOTA: La contraseña estándar establecida es:



Para tener acceso a las funciones reservadas al técnico en el caso que se entre la primera vez o en el caso en que la contraseña no haya sido cambiada es necesario apretar repetidamente cinco veces el botón del teclado de la máquina.

Si se introdujera una contraseña equivocada, la máquina saldrá automáticamente de la programación, presentándose en estado de máquina lista.

11. PRE-INFUSIÓN

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa, de cada bebida individualmente, con posibilidad de efectuar la preinfusión de la pastilla del café (**SI** o **NO**).

1 Pre-infusión Corto
2 Pre-infusión 2 Cortos
3 Pre-infusión Expreso
4 Pre-infusión 2 Exprés
5 Pre-infusión Café
6 Pre-infusión 2 Cafés
7 Pre-infusión Café Crema
8 Pre-infusión café con leche
9 Pre-infusión Manchado
10 Pre-infusión Capuchino
11 Pre-infusión Capuchino grande

ESPAÑOL

Botones ▲▼ confirmación/cancelación de la pre-infusión de la pastilla.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** recorre cada linea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

12. PRENSADO

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa así, de cada bebida individualmente, la compresión pastilla (**SI** o **NO**).

1 Prensado corto
2 Prensado 2 Corto
3 Prensado Expreso
4 Prensado 2 Exprés
5 Prensado Café
6 Prensado 2 Cafés
7 Prensado Café y Crema
8 Prensado Café Leche
9 Prensado Manchado
10 Prensado Capuchino
11 Prensado Capuchino Grande

Botones ▲▼ confirmación/cancelación compresión pastilla de la eleboración de la relativa bebida.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** recorre cada linea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

13. NUMERO FONDOS

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa así el número de fondos, alcanzado el cual se visualiza el mensaje de vaciar el cajón fondos y la máquina se bloquea de permitir el procedimiento con total seguridad.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir el número de fondos de pasar al procedimiento de vaciado del cajón fondos.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

14. ALA. LAVADO LECHE

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa el número de horas, desde la última erogación bebida leche, después de la cual se visualiza el aviso limpieza capuchinador.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir el número de horas de la visualización del mensaje de limpieza capuchinador.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

15. ALARMA LAVADO

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa el número de ciclos después del cual se visualiza el aviso de limpieza grupo.
Botones ▲▼ aumentar/disminuir el número de horas de la visualización del mensaje de limpieza grupo.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

16. LAVADO FINAL SERVICIO

Apretando el botón **ENTER** es posible entra en el menú secundario.
Se programa el lavado del grupo erogador, en el momento en que se apaga la máquina.
Poniendo el parámetro en SI, la función está habilitada.
Si la función está habilitada tiene lugar una erogación de agua igual a 100 cm^3

Botones ▲▼ para habilitar (**SI**) / inhabilitar (**NO**) la función de lavado al final del ejercicio.

17. REGULACIÓN GRUPO

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa el tiempo de reposicionamiento grupo.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir el tiempo de repredeción del motor.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con cofirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

18. REGULACIÓN MOLINO

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa la posibilidad de incrementar los tiempos de molienda de 0,1 segundo cada 50-250 erogaciones.
Poniendo el parámetro a 0, la función está deshabilitada.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir el número de erogaciones después de las cuales, se obtiene el incremento del tiempo de molienda.
Los valores que se pueden seleccionar son 0, 50, 100, 150, 200, 250.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

19. TEMPERATURA CAFÈ

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa la temperatura de la caldera café.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir la temperatura de la caldera café.
La temperatura máxima que se puede establecer es 105°C (221°F).
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con cofirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

20. TEMPERATURA VAPOR

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa la temperatura del calentador vapor.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir la temperatura del calentador vapor.
La temperatura máxima que se puede establecer es 130°C (266°F).
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

21. CONTRASEÑA

Apretando el botón **ENTER** se puede entrar en el menú secundario.
Se puede programar la nueva contraseña de acceso a las funciones programables en el **MODO TÉCNICO**.

Digitar una combinación de 5 botones (de los 8 a disposición del teclado) y establecer la nueva contraseña deseada.

Botón **RESET** sale del menú secundario y vuelve al menú principal sin confirmar el valor establecido.
Botón **ENTER** confirma el valor establecido.

22. SMART CARD

Apretando el botón **ENTER** es posible entrar en el menú secundario.
Se programa la habilitación del lector **SMART CARD.**
Poniendo el parámetro en **SI**, la función está habilitada.

Botones st para habilitar (**SI**) / inhabilitar (**NO**) el lector **SMART CARD**.

23. FILTRO AGUA L

Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en el submenú.
Se programa el número de litros de agua erogada de la visualización del mensaje limpieza filtro agua.

Botones ▲▼ aumentar/disminuir el número de litros de agua erogada de la visualización del mensaje limpieza filtro agua.
Botón **RESET** salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.
Botón **ENTER** está deshabilitado.

24. DESCALCIFICACIÓN (Sólo Microbar con versión Tanque)

Apretando el botón **ENTER** es posible entrar en el menú secundario.
Se realiza el ciclo automático de descalcificación de las calderas de la máquina.

Cuando aparece el mensaje:

```
Decalcification
 Start Cycle?
```

Apretando el botón **RESET** es posible volver al nivel de menú precedente, en el caso que se apriete el botón **ENTER**, se inicia el ciclo de descalcificación.

OPERATIVAMENTE:

- Antes de empezar el ciclo de descalcificación, llenar el tanque con la solución de agua y producto descalcificador.

NOTA: utilizar por lo menos 2 litros (0,53 gal) de solución, si no es necesario volver a iniciar el ciclo.

- Con el mensaje:

```
Decalcification
 Start Cycle?
```

- Apretar el botón **ENTER**;
- La máquina empezará a absorber la solución del tanque expulsando al mismo tiempo agua caliente desde el lanzador.
  Cuando se acabe la solución del tanque, la máquina alternará los mensajes:

```
Decalcification
Esperar Gracias
```

```
Decalcification
 Llenar tanque
```

- Enjuagar el tanque y llenarlo de nuevo con agua limpia (sin apagar la máquina).

NOTA: utilizar por lo menos 4 litros (1,06 gal) de solución, si no hay que volver a iniciar el ciclo.

- Esperar después aproximadamente 10 minutos.
- Al final de la espera la pantalla electrónica mostrará:

Aclarado
Press ENTER

- Apretando el botón **ENTER**, la máquina empezará el ciclo de enjuague, cogiendo el agua del tanque expulsándola por el lanzador.
  El proceso se alargará hasta que se acabe el agua en el tanque.
- Al final de la fase de enjuague, la máquina mostrará alternativamente los mensajes:

Aclarado
Calefacion

Aclarado
Llenar tanque

- Llenar de nuevo el tanque (sin apagar la máquina) y la pantalla electrónica mostrará:

Calefacion

Esperar a que la máquina se caliente durante pocos minutos, al final de los cuales se pasará al estado de Máquina Lista.



ATENCIÓN

Durante la fase de calentamiento, se podrán observar gotas de agua y vapor salir por el lanzador del agua caliente.



ATENCIÓN

Al final del ciclo de descalcificación, se aconseja accionar durante algún minuto el vapor.

ESPAÑOL

8. FUNCIONES ESPECIALES CALIBRADO MÁQUINA

8.1 PONER A CERO EL CONTADOR LITROS DEPURADOR

Mediante esta función es posible poner a cero el número total de litros de agua consumidos. El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (**ON**), manteniendo apretado el botón:

7

hasta que el display muestre el mensaje:

ResetFiltro Agua
Esperar Gracias

8.2 PONER A CERO LOS CICLOS DE LAVADO

Mediante esta función es posible poner a cero el número total de ciclos de lavado efectuados. El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interuptor general (**ON**), manteniendo apretado el botón:

5

hasta cuando el display muestre el mensaje:

Reset Lavado
Esperar Gracias

8.3 PONER A CERO PARÁMETROS MÁQUINA

Mediante esta función es posible cancelar datos de funcionamiento incorrectos y llevar de nuevo a los valores de Programación Estándar (ver tabla VALORES DE PRESELEC.). El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interuptor general (**ON**), manteniendo apretados contemporáneamente los botones

ENTER 1

y **RESET** 3 ;

el display mostrará:

Esperar Gracias
Preselec Fecha

8.4 GESTIÓN MANUAL GRUPO EROGACIÓN CAFÉ

Mediante esta función es posible activar manualmente el motor que constituye el automatismo del grupo de erogación café. El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interuptor general (**ON**), manteniendo apretados contemporáneamente

los botones ▲ 2 y ▼ 4 ;
El display mostrará:

Gestion Manual
Grupo

IMPORTANTE: Cuando se encienda la máquina, a causa del hecho que se usa el botón ▼ de acceder a este ambiente, iniciará automáticamente el movimiento pistón hacia abajo.

- Pulsar el botón ▼ 4 de mover el pistón hacia **ABAJO**.
- Pulsar el botón ▲ 2 de mover el pistón hacia **ARRIBA**.
- Quitar y volver a dar la tensión a la máquina por medio del interruptor general, de concluir el procedimiento.

ESPAÑOL

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9.1 LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que llevar la máquina a estado energético “**0**”(es decir, interruptor apagado y enchufe quitado).

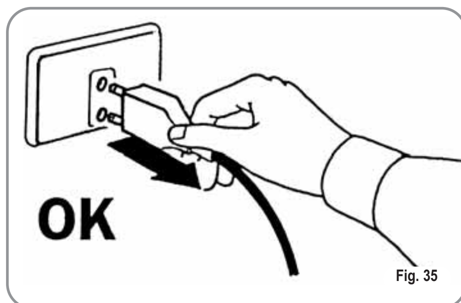


Fig. 35



No utilizar disolventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Limpieza zona de trabajo: quitar la superficie de trabajo levantándolo en la parte delantera hacia arriba y deslizándolo, quitar el plato recogedor de agua que hay debajo y lipiar todo con agua caliente y detergente.
Limpieza estructura exterior: de limpiar los paneles utilizar un paño suave y húmedo.

9.2 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR

NOTA: Seguir también las instrucciones referidas en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.



Fig. 36

NOTA: Antes de realizar el ciclo de lavado es una buena regla controlar y restablecer el nivel de agua en el interior del tanque.

La máquina está predispuesta de el lavado del grupo erogación trámite pastillas y del circuito leche trámite el líquido detergente (sólo en la versión Capuchino).
La máquina empezará el ciclo de limpieza que en la erogación de agua caliente con intervalos de un tiempo de espera, el ciclo completo tiene una duración de aproximadamente 4 minutos.

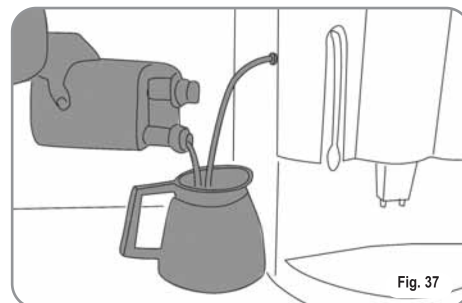
Se aconseja efectuar el LAVADO por lo menos una vez al día con los detergentes adecuados.



Recordamos que no hay que interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez que haya iniciado, pueden quedar restos de pastillas en la máquina.

De realizar el procedimiento de lavado proceder como sigue:

1. Colocar un recipiente con agua al lado de la máquina.
2. Meter en su interior el tubo de aspiración.
3. Añadir el producto específico de la limpieza (20 ml de **Puly Milk**).


Fig. 37

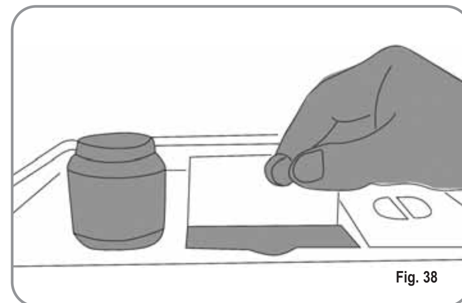
4. Pulsar el siguiente botón:



5. Manteniendo presado durante aproximadamente 5 segundos hasta hasta que se muestre el siguiente mensaje:



6. Abrir la puertecilla acceso café molido.
7. Introducir en su interior la pastilla de detergente (**Puly Caff**) y cerrar la puertecilla.


Fig. 38

8. Pulsar el soguiente botón:



El display mostrará:

Lavado



ATENCIÓN

En el caso en que no se prese el botón “DESCAFEINADO” la máquina preveé después de un tiempo de aproximadamente 20 segundos proseguir el ciclo de lavado automáticamente.

NOTA: Durante el lavado los botones dosis están deshabilitados.

- Sucesivamente se realizará el procedimiento de aclarado y el display mostrará:

Aclarado

Voler a poner un recipiente solo con agua.

NOTA: Durante la fase de lavado y aclarado es aconsejable poner un recipiente debajo del grupo erogador, o bién, vaciar el contenedor recojegotas al final del ciclo de lavado y aclarado.

9.3 RESTABLECIMIENTO DE UN LAVADO INTERRUMPIDO

- En el caso en que se interrumpa el lavado, quitando la alimentación a la máquina, en el encendido sucesivo el grupo se situará en fase de reposo y el display mostrará:

Efectuar Lavado

- Pulsar de nuevo el botón “DESCAFEINADO” de modo que se repita el procedimiento que se acaba de describir en el párrafo “LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR”.

9.4 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y DEL TRANSPORTADOR DEL CAFÉ



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

- Poner la máquina en estado energético “0”.
- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando.



Fig. 39

- Quitar el posible residuo de café depositado en las paredes del rampa trasportadora.

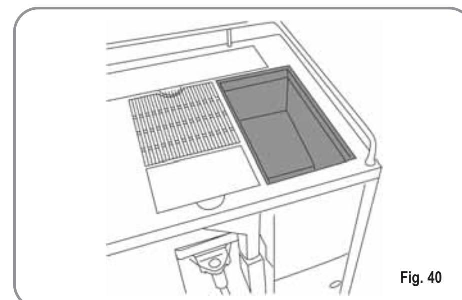


Fig. 40

ESPAÑOL

9.5 LIMPIEZA DE LA LANZA VAPOR

Limpiar la lanza vapor cada vez que se utiliza de calentar bebidas.



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Si la limpieza se realiza con el lanza vapor caliente, evitar el contacto con manos desprotegidas.

Utilizar un paño ligéramente mojado con agua caliente y/o detergente neutro.

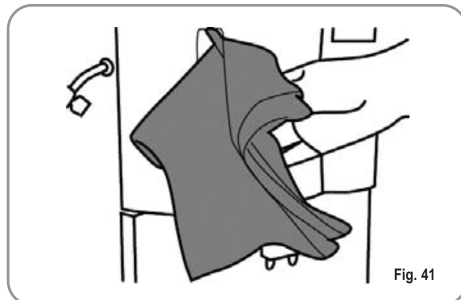


Fig. 41

9.6 LIMPIEZA DE LA REJILLA RECIPIENTE DE GOTEO

- Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón utilizando un cepillo.

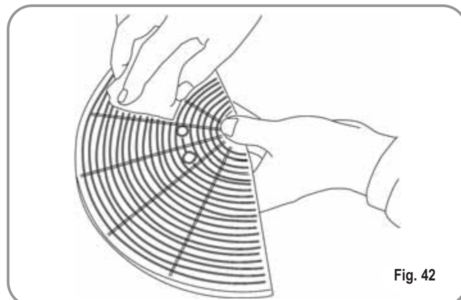


Fig. 42

9.7 LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE GOTEO

- Limpiar el recipiente de goteo con agua caliente y jabón utilizando eventualmente un cepillo.

NOTA: El recipiente de goteo se puede lavar utilizando el lavavajillas.

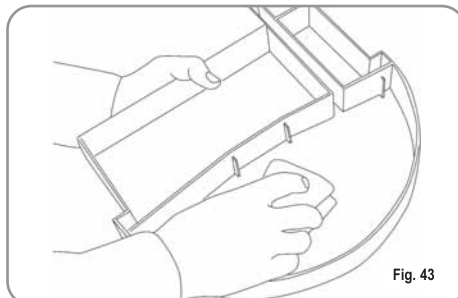


Fig. 43



ATENCIÓN

Nunca utilizar ningún tipo de disolvente.

9.8 LIMPIEZA TANQUE AGUA



ATENCIÓN

Apagar la máquina antes de llenar o extraer el tanque.

- Limpiar el tanque con agua caliente y jabón utilizando en todo caso una escobilla.

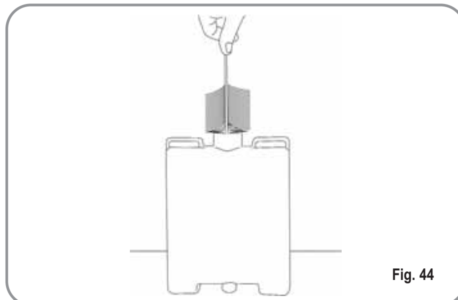


Fig. 44

NOTA: Aclarar cuidadosamente de modo de evitar que se depositen residuos no deseados en el fondo del tanque.

9.9 LIMPIEZA GUARNICIÓN GRUPO

- Con el uso de un cepillito limpiar las incrustaciones y restos de café en el pistón y en la cámara del grupo erogador, y todas aquellas partes sucias de café.

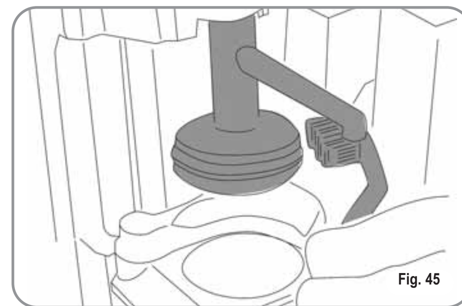


Fig. 45

9.10 LIMPIEZA CAPUCHINADOR

NOTA: Seguir las instrucciones señaladas en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

- Poner la máquina en estado energético “**0**”.

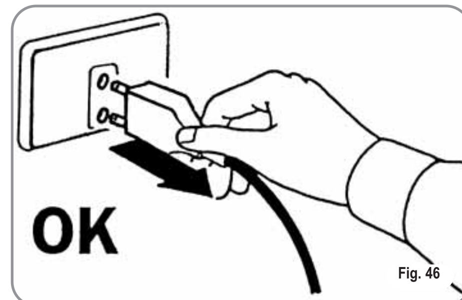


Fig. 46

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando.



Fig. 47

IMPORTANTE: Proceder con precaución.

- Extraer todo el grupo erogador incluido el capuchinador estirando hacia nosotros mismos.
- Extraer el capuchinador del grupo erogación, deslizándolo hacia arriba.

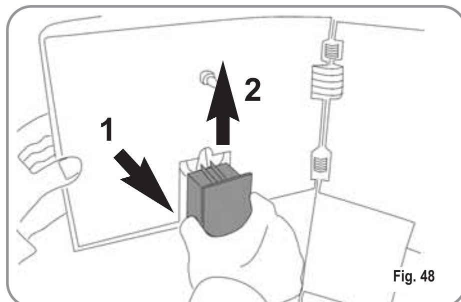


Fig. 48

- Desconectar todos los tubos conectados a él.
- Desmontar el capuchinador y lavarlo cuidadosamente.

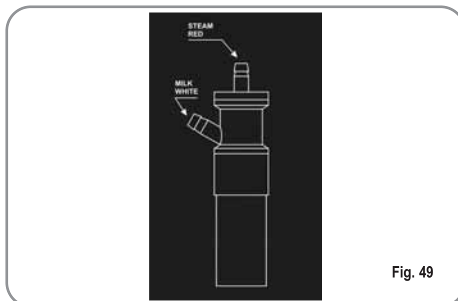


Fig. 49

NOTA: De intervalos de tiempo entre un capuchino y otro superiores a una hora, se aconseja efectuar un lavado del capuchinador haciendo sumergir el tubo de aspiración de la leche en el agua caliente en vez de en la leche.

- De el montaje proceder en sentido contrario poniendo atención a la conexión de los tubos del capuchinador.

NOTA: De facilitar el montaje ha sido aplicado un adhesivo explicativo en el interior de la puerta delantera:

- Pasar a la limpieza del recipiente de goteo (ver párrafo "LIMPIEZA RECIPIENTE DE GOTEO").

ESPAÑOL

10. TABLA DATOS PREDISPOSICIÓN ESTÁNDAR

BEBIDAS	DOSIS CAFÉ (cc)	TIEMPO MOLIENDA (segundos)	DOSIS LECHE (segundos)	PRE-INFUSIÓN	PRENSADO	NÚMERO
Corto	40	7		No	Sì	
2 Cortos	80	9		No	No	
Expreso	50	7		No	Sì	
2 Exprés	100	9		No	No	
Café	60	7		No	Sì	
2 Cafés	120	9		No	No	
Café Crema	100	7		No	No	
2 Café Crema	200	9		No	No	
Capuchino	50	7	12	No	Sì	
Capuch.grande	60	7	15	No	Sì	
Manchado	50	7	12	No	Sì	
café con leche	60	7	12	No	Sì	
Leche			15			
Agua Caliente			20			
Vapor			55			
Número fondos						20
Alarma lavado leche						00
Alarma lavado						00
Regulación grupo						1,8 (sec)
Temperatura café						98 (°C)
Temperatura vapor						125 (°C)
Filtro agua						00
Regulación molino						00
Lavado fin de servicio						No
Contraseña						[illegible]
Smart Card						No
Ahorro Energía						00

ESPAÑOL

11. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
CAJÓN FONDOS LLENO Maquina Lista Cajon lleno	Cajón fondos lleno. El número de fondos café presentes en el cajón ha alcanzado el valor preestablecido en fase de programación.	Bloqueo de las erogaciones botones a base café.	Extraer el cajón fondos y vaciarlo en el interior de un contenedor de la basura. Volver a introducir el mismo cuando el displau muestre el siguiente mensaje: Maquina Lista Cajon abierto	
CAJÓN FONDOS FUERA DEL SITIO Maquina Lista Cajon abierto	Cajón fondos fuera del sitio.	Bloqueo de las erogaciones botones a base café.	Introducir el cajón fondos en el hueco adecuado. Si esta alarma se manifiesta durante la realización de una bebida a base de café: • hasta la infusión la alarma se muestra en el display, pero la bebida se hace; • después de la infusión el ciclo en curso se suspende. Sólo con el restablecimiento del cajón el ciclo café continua con la fase de expulsión. Si esta alarma se manifiesta durante una fase de reprogr. Gestión grupo: • la gestión se suspende. • Con el restablecimiento del cajón el ciclo de reprog. grupo se repite.	
POSICIÓN PUERTECILLA MÁQUINA Maquina OFF Puerta Abierta	Puertecilla abierta.	Alineación de las funciones máquina.	Cerrar la puertecilla máquina.	

ESPAÑOL

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
NECESITA EFECTUAR EL CICLO DE LAVADO Alarma Lavado	Se ha superado el número de ciclos preestablecido después del cual es necesario efectuar la limpieza del grupo.	Se visualiza el mensaje pero la máquina continua erogando la bebida.	Efectuar un ciclo de lavado (ver relativo párrafo “LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR”).	
NECESIDAD DE LIMPIAR EL CIRCUITO LECHE Ala.lavado leche	Ha sido superado el número de horas preestablecido desde la última erogación de una bebida a base de leche después de lo cual es necesario el lavado del circuito leche.	Se visualiza el mensaje pero la máquina continua erogando las bebidas.	Efectuar un ciclo de lavado sólo del capuchinador. Como en el caso del lavado completo es necesario tener presado el botón durante 5 segundos sin tener que introducir las pastillas detergentes de la limpieza del grupo. (ver 1, 2, 3, 4 del párrafo “LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR”).	
LAVADO FINAL SERVICIO ShutDown Clean Press Enter	Ha sido programado el lavado de final servicio del grupo erogador en fase de programación.	Hay que realizar el lavado de final servicio antes de apagar la máquina.	Apretar el botón **ENTER** como se indica en la pantalla electrónica. La máquina realizará automáticamente el lavado de final servicio erogando aproximadamente 50cc de agua y se apagará.	

ESPAÑOL

12. MENSAJES ALARMA BLOQUEO MÁQUINA

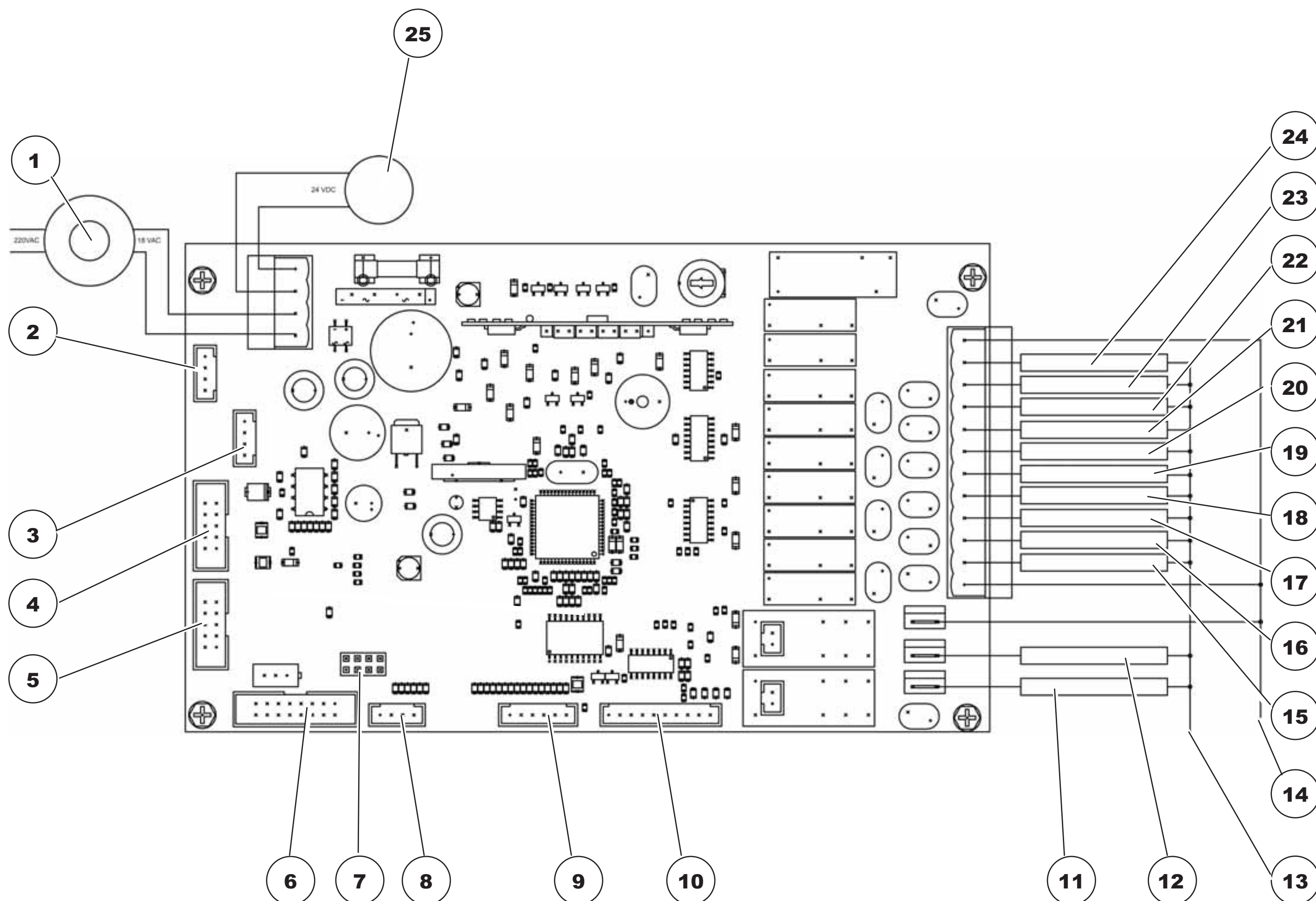
INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
ALARMA GRUPO MOTOR PISTÓN SUPERIOR Xxxxxx Error Grupo	Durante la fase de gestión grupo el pistón superior ha superado el tiempo máximo preestablecido de 10 segundos antes del reconocimiento punto de partida motor.	La unidad de control bloquea el posible ciclo en curso, apagando los accionadores que dirigen la gestión, el usuario no puede efectuar selecciones en el teclado.	Abrir y cerrar la puertecilla máquina	Si la alarma aparece una segunda vez, contactar al Técnico Cualificado.
ALARMA LLENADO CALDERA Nivel	La fase de llenado caldera ha superado el tiempo máximo de 3 minutos; la sonda nivel está descubierta.	La máquina se de.		Si la alarma vuelve a sonar por segunda vez, contactar al Técnico Cualificado.
ALARMA TURBINA Cuando se activa alguna alarma la unidad de control alterna en la pantalla electrónica el mensaje relativo al a bebida que se está realizando con el mensaje de error asociado a esta función. Por ejemplo: Err.Dosificador	El contador volumétrico no envia impulsos a la centralita durante un tiempo de 5 segundos.	La erogación continua hasta que pasan 60 segundos o hasta que se presa cualquier botón a base café.	Abrir y cerrar la puertecilla máquina. La unidad de control repite el procedimiento de volver a encender la máquina.	En caso de que las condiciones de alarma persistan, la máquina puede ser utilizada como si se actuara con una máquina manual. • Pulsar el botón deseado de iniciar la dosis; • Pulsar el mismo botón de der la dosis en curso, una vez comprobada la dosis de la taza. Llamar al Servicio Técnico.
ALARMA TANQUE VACIO Llenar tanque	El tanque del agua está vacío.	No se eroga el café y se interrumpe la dosis en curso.	Llenar el tanque del agua.	Utilizar el botón Agua Caliente parra eliminar posibles burbujas de aire.

ESPAÑOL

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
ALARMA DEPURADOR Filtro Agua l. 20	El contador volumétrico ha alcanzado el número de litros de agua erogables, determinado en programación.	No se eroga el café, no se interrumpe la dosis o ésta es variable.	Regenerar las sales del depurador. De anular la alarma ver párrafo “PONER A CERO CONTADOR LITROS DEPURADOR”.	Esta alarma no bloquea la erogación. Es posible eliminar la alarma depurador programando el valor de litros a cero (ver relativo párrafo “PROGRAMACIÓN”).
ALARMA SONDA TEMPERATURA AVERIADA Error Temp Cafe Error temp vapor	Rotura de una de las dos sondas de temperatura.	No se eroga el café.	Sustituir la sonda averiada.	Esta alarma bloquea las erogacionesi.
ALARMA CANTIDAD CAFÉ Err.Cant id.Cafe	Demasiado café en la camara.	No se eroga el café, y se efectua un ciclo de expulsión.	Reducir la cantidad de café.	

ESPAÑOL

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE / ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÒN ELÈCTRICA



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE / ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÒN ELÈCTRICA

LEGENDA

1 Trasformatore
2 Contatore volumetrico.
3 Sonda di livello
4 Collegamento PC
5 Smart card
6 Display
7 Configurazione
8 Sonde temperatura
9 Ingressi
10 Tastiera
11 Caldaia caffè
12 Caldaia vapore
13 Fase
14 Neutro
15 Resistenza gruppo
16 2° Macinino
17 Scivolo 2° Macinino
18 EV vapore
19 EV livello
20 EV acqua calda
21 EV erogazione
22 EV cappuccinatore
23 Pompa
24 1° Macinino
25 Motore gruppo

LEGENDA

1 Trasformer
2 Flowmeter
3 Level probe
4 PC connection
5 Smart card
6 Display
7 Configuration
8 Temperature Probe
9 Ingress
10 Touchpad
11 Coffee boiler
12 Steam boiler
13 Phase
14 Neutro
15 Group heating element
16 2° Grinder
17 Slide 2° Grinder
18 Steam EV
19 Autolevel EV
20 Hot water EV
21 Delivery EV
22 Milk foamer EV
23 Pump
24 1° Grinder
25 Motor group

LÉGENDE

1 Transformateur
2 Doseur d'eau èlèctro-nique
3 Sonde niveau
4 PC communication
5 Smart card
6 Display
7 Configuration
8 Sonde température
9 Entrée
10 Clavier
11 Chaudière caffè
12 Chaudière vapeur
13 Fase
14 Neutro
15 Resistenza grup café
16 2° Moulin
17 Toboggan 2° Moulin
18 EV vapeur
19 EV niveau
20 EV eau chaude
21 EV group
22 EV cappuccino
23 Pompe
24 1° Moulin
25 Moteur goup

ZEICHENERKLÄRUNG

1 Transformator
2 Turbine
3 Niveau Sonde
4 PC Kabelanschluß
5 Smart card
6 Display
7 Konfiguration
8 Temperatur Sonde
9 Eingangen
10 Tastatur
11 Kaffee Boiler
12 Dampf Boiler
13 Phase
14 Neutro
15 Gruppenheizung
16 2° Muehle
17 Rutsche 2° Muehle
18 Dampf MV
19 Wasserniveau MV
20 Heiss Wasser MV
21 Gruppen Ventil
22 Milch schäumer MV
23 Pumpen
24 1° Muehle
25 Gruppen motor

NOTA

1 Transformador
2 Dosador volumetrico
3 Sonda nivel
4 PC conexión
5 Smart card
6 Display
7 Configuración
8 Sonda temperatura
9 Entrada
10 Teclado
11 Caldera caffè
12 Caldera Vapor
13 Phase
14 Neutro
15 Resistencia grupo
16 2° Molino
17 Tobogán 2° Molino
18 EV vapor
19 EV nivel
20 EV agua caliente
21 EV grupo
22 EV Cappuccino
23 Bomba
24 1° Molinoù
25 Motor grupo

NOTE / NOTES: